Rezept

Rüblitorte

Ein Rezept von Rüblitorte, am 04.06.2025

Zutaten

5	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	gemahlene Nelken
200 g	Möhren
1 TL	Weinstein-Backpulver
120 g	gemahlene Haselnüsse
200 g	Puderzucker
2 EL	Kirschwasser (ersatzweise Zitronensaft)
	Backpapier und Fett für die Form
200 g	Zucker
1 Prise	Zimt
2 cl	Kirschwasser (wer mag)
50 g	Kartoffel- oder Maisstärke
120 g	gemahlene Mandeln
50 g	glutenfreie Semmelbrösel (z.B. Dr. Schär)
2 EL	Zitronensaft
	glutenfreie Marzipanmöhrchen zum Verzieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen, den Rand dünn einfetten. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 100 g Zucker, Salz, Zimt, Nelken und Kirschwasser schaumig rühren.

2. Die Möhren putzen, schälen und fein reiben. Die Stärke mit dem Backpulver mischen. Mit Mandeln, Nüssen und Semmelbröseln zu den Karotten geben und vermengen.

3. Die Eiweiße mit den restlichen 100 g Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) 40-45 Min. backen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Den Puderzucker mit Zitronensaft und Kirschwasser zu einer dicken Glasur verrühren und auf die ausgekühlte Torte streichen. Mit Marzipanmöhrchen verzieren.