Rezept

Rüblitorte mit Stevia

Ein Rezept von Rüblitorte mit Stevia, am 23.05.2025

Zutaten

250 g	Möhren
5	Eiweiß
	Salz
25 g	Daforto Stevia Plus (oder 1 EL Zucker + 0,9 g Steviosid-Extrakt)
2 cl	Kirschwasser (nach Belieben)
100 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	Mehl
4 EL	Kirschkonfitüre
50 g	Mandelblättchen
3 – 4 EL	Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
7	zimmerwarme Eigelb
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	Nelkenpulver
100 g	gemahlene Mandeln
50 g	Semmelbrösel
1 gestrichener TL	Backpulver
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (26 cm ∅) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° vorheizen, die Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Die Möhren schälen und mit der Rohkostreibe fein reiben. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, herausnehmen und beiseitestellen.

2. Die Eiweiße mit Zitronensaft und 1 Prise Salz steif schlagen, beiseitestellen. Die Eigelbe mit Stevia-Granulat, Zitronenschale, Zimt, Nelkenpulver und Kirschwasser (nach Belieben) im warmen (!) Wasserbad solange schlagen, bis die Masse dick-cremig ist. Möhren, Mandeln, Nüsse, Semmelbrösel, Mehl und Backpulver nach und nach mit der Eigelbmasse verrühren.

3. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben und den Teig in die Form füllen. Die Rüblitorte im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Die Kirschkonfitüre erhitzen, bis sie flüssig wird. Den Tortenrand damit bestreichen und mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.