

Rezept

Rüblitorte

Ein Rezept von Rüblitorte, am 09.06.2026

Zutaten

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

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 Marzipanmöhrrchen verzieren.