

Rezept

Xmas-Rüblitorte mit Kürbiskernen

Ein Rezept von Xmas-Rüblitorte mit Kürbiskernen, am 18.09.2024

Zutaten

250 g Kürbiskerne	5 große Möhren (ca. 300 g)
6 Eiweiß	120 g Zucker
Salz	200 g Marzipanrohmasse
5 Eigelb	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Blutorange
6 cl Kirschwasser (ersatzweise Blutorangensaft)	50 g Mehl
1/2 TL Backpulver	200 g Vollmilchkuvertüre
20 g neutrales Speiseöl	abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Blutorange
Butter und Mehl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Für den Teig die Kürbiskerne auf einem Backblech verteilen und im Ofen auf Sicht in 6-8 Min. nicht zu dunkel rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und im Blitzhacker fein mahlen. Die Form gründlich fetten und mit Mehl ausstäuben. Möhren schälen und raspeln, es soll ca. 250 g ergeben. Eiweiße mit Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Die Marzipanrohmasse zerpfücken und mit Eigelben, Orangenschale und Kirschwasser schaumig rühren.
2. Die Ofentemperatur auf 175° (Umluft) erhöhen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit Möhrenraspeln und gemahlene Kürbiskernen mischen. Abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen im Ofen 35-45 Min. backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen, dann stürzen.
3. Für die Deko Kuvertüre hacken und in einer Edelstahlschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Öl und Orangenschale gleichmäßig in die Kuvertüre rühren, dabei sollten keine Schlieren zu sehen sein. Den abgekühlten Kuchen mit der Glasur vollständig überziehen und trocknen lassen.