

Rüblitorte

Diese saftige Rüblitorte ohne Haselnüsse ist ganz einfach gemacht und superlecker: Bestes Rüblitorten Rezept.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

Teig Rüblitorte:

375 g Möhren

6 Eiweiß (Größe M)

6 Eigelb (Größe M)

275 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Orangenschale

100 g Doppelrahm-Frischkäse

75 ml Milch

125 g Dinkelmehl Typ 630

125 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-

Rohmasse

50 g Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Orangenschale

Frischkäse-Topping:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Doppelrahm-Frischkäse

Wie backe ich eine Rüblitorte?:

1 Vorbereiten:

Möhren schälen und fein raspeln. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig für Rüblitorte zubereiten:

Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Finesse in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe cremig schlagen. Frischkäse unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und mit der Milch unterrühren. Danach die Möhren kurz unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben und den Teig in der Backform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Rüblitorte in der Form auf einen Kuchenrost stellen, nach 10 Min. den Springformrand lösen und entfernen. Die Rüblitorte erkalten lassen.

3 Marzipan-Rüblis selber machen:

Marzipan mit Puderzucker verkneten. Für das Möhrengrün ein walnussgroßes Stück mit Speisefarbe grün einfärben, in etwa 12 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Diese anschließend etwas flach drücken und etwas einschneiden. Das übrige Marzipan mit Finesse, roter und gelber Speisefarbe einfärben. Masse in etwa 12 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und diese länglich zu kleinen Möhren formen. Mit einem Messerrücken möhrentypische Vertiefungen eindrücken. Das Möhrengrün vorsichtig andrücken, evtl. mit Zuckerschrift ankleben und die Möhren zugedeckt beiseitelegen.



4 Frischkäse-Topping:

Rüblitorte vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte legen. Vor dem Servieren Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Frischkäse unterrühren. Topping auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Marzipanmöhren dekorativ auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne das Frischkäse-Topping lässt sich die Rüblitorte einfrieren.
- Die Marzipan-Möhren können auch einen Tag im Voraus geformt werden. Für die Verarbeitung von farbigem Marzipan am besten Einweghandschuhe anziehen.
- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf **keine Spur von Eigelb** im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen **absolut fettfrei** sein, da ansonsten das Eiweiß nicht fest wird.