Backen BACKWAHN
FWSpass.de Backen und Kochen

Rübli-Torte – Ostertorte – Ostern

ZUTATEN

Teig

6 Eier
3 EL Zitronensaft
300 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
100 g Mehl
1 MSP Backpulver

etwas abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
600 g geschälte, feingeraspelte Möhren
100 g gemahlene Haselnusskerne
300 gehackte oder gehobelte Haselnusskerne

Füllung

1 großes Glas Aprikosenmarmelade
4 Becher Sahne
4 Sahnesteif
1 Marzipandecke
12 Marzipanmöhren zum Verzieren (z.B. Schwartau)

ZUBEREITUNG vom TEIG

Eier und Zitronensaft schaumig schlagen.
Zucker, Vanillezucker einstreuen und solange schlagen bis es nicht mehr knistert.
Mehl und Backpulver mischen und unterheben.
Andere Zutaten der Reihe nach unterheben.

Rührteig in eine gefettete Springform (28er Durchmesser) geben.

BACKZEIT

Ober-/Unterhitze bei 180°-200°
Backzeit etwa 55- 60 Minuten backen

Tortenboden auskühlen lassen

ZUBEREITUNG der FÜLLUNG

Den Tortenboden nach dem Auskühlen 2x durchschneiden.
Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Auf den unteren und mittleren Tortenboden die Aprikosenmarmelade streichen; anschließend von der geschlagenen Sahne etwas auf die Marmelade streichen.

Die Böden zusammensetzen nun ganz mit der Sahne bestreichen;
etwas Sahne zurücklassen für die Verzierung.

Den Marzipandeckel auflegen, andrücken, einteilen und
mit der Sahne Tupfen aufspritzen und
mit den Marzipanmöhren verzieren.

Viel Spaß beim Backen!

Zum Download als PDF das Rezept: Rübli-Torte

BACKWAHN UND KOCHWAHN

SUSANNE ist gelernte Hauswirtschaftsleiterin und Köchin.

Sie arbeitet seit vielen Jahren in diesem Beruf. Gleich nach der Ausbildung war sie in Mainz im Hilton tätig und kurze Zeit in der Schweiz, bevor SUSANNE wieder nach Schleswig-Holstein in ihre Heimat zurück kam und Hauswirtschaftsleitung dann in Heikendorf wurde.

SUSANNE backt und kocht aus Leidenschaft.