



SCHLOSSHOTEL  
**LERBACH**  
BERGISCH GLADBACH/KÖLN

## **Klassische Rüblitorte mit Zuckerguss und selbstgemachten Marzipanmöhrrchen**

Dieses Rezept kommt aus der Schweiz, wo Karottenkuchen oder eben "Rüblitorte" sehr beliebt ist.  
Die Schweizer bestreichen die Rüblitorte gern mit Zuckerguss.  
Diese Torte wird vor allem um die Osterzeit gern serviert.

### **Für den Teig**

5 Eier  
1 TL Zimt  
100g Mehl  
200g Butter  
100ml Milch  
125g Zucker  
3 TL Backpulver  
75g brauner Zucker  
100g Semmelbrösel  
250g geriebene Möhren  
200g gemahlene Mandeln  
Paniermehl



### **Für den Guss:**

150g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft oder Kirschwasser  
Gehackte Pistazien



### **Für die Marzipan - Möhrrchen**

2 TL Öl  
2 EL Amaretto  
75g Puderzucker  
200g Mandeln, blanchiert und gemahlen  
n. B. Lebensmittelfarbe, rot, grün und gelb





SCHLOSSHOTEL  
**LERBACH**  
BERGISCH GLADBACH/KÖLN

### **Zubereitung**

Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und kalt stellen.  
Die Butter mit Zucker und braunem Zucker schaumig rühren, die Eier nacheinander einzeln darunter rühren. Nun Nüsse, Mehl, Semmelbrösel, Mehl, Backpulver und Zimt mischen, zusammen mit den geriebenen Möhren und der Milch unter die Eiercrème rühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im auf 180°C Ober/Unterhitze vorgeheizten Ofen etwa 50 min backen. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Inzwischen für die Marzipanmöhren Mandeln, Puderzucker, Öl und Amaretto mischen und zu einer glatten Masse verkneten. Falls diese nun schon zu „ölig“ ist, kurze Zeit in Folie gewickelt kalt stellen.

Dann etwa 2/3 davon mit gelb und rot „karottengelb“ einfärben, das übrige Drittel grün einfärben. Nun kleine Karotten formen und jeweils einen passenden Büschel Grünzeug anfügen. Die fertigen Karotten nochmals kalt stellen, damit sie etwas aushärten.

Für den Guss nun Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren und die Torte mit Zuckerguss bestreichen, die Möhren dekorativ darauf anordnen.

Falls gewünscht die gehackten Pistazien darüber streuen und / oder am Tortenrand dekorativ anbringen.



**Guten Appetit!**

