28.11.2025 11:22 1/2 Rüblie-Torte aus der Schweiz

## Rüblie-Torte aus der Schweiz



Diese Rüeblitorte mit Frischkäsequarkfüllung kommt genau richtig zum Osternachmittagskaffee: sie ist extrem saftig, aromatisch und einfach nur köstlich!

## **Zutaten:**

Für Kuchenmasse

4 Eiweiss

1 Prise Salz

70 g Kristallzucker

4 Eigelbe

1 Prise Salz

50 g Kristallzucker

150 g Butter weich

50 g Vollmilch

100 g Haselnüsse, gemahlen

etwas Orangenabrieb

180 g Weissmehl (Weizenmehl Type 550)

14 g Backpulver

240 g Karotten, gerieben (Rüebli geraffelt)

## Last update: 25.03.2024 16:12

**Zubereitung:** 

Tip:

**Historie:** 

backen\_kuchen: Essen und Mehr

From

https://ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://ddws.de/backen\_kuchen:rueblietorte?rev=1711379563

Last update: 25.03.2024 16:12



https://ddws.de/ Printed on 28.11.2025 11:22