

Rüblie-Torte aus der Schweiz



Diese Rüblitorte 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)

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=1711379584

Last update: **25.03.2024 16:13**

