



Diese Rüble-Torte 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)

*Für die Frischkäsefüllung*

500 g Sahne  
40 g Kristallzucker  
180 g Frischkäse  
120 g Magerquark  
2 Päckchen Sahnesteif

### **Zubereitung:** Boden

Zuerst die Eier trennen und das Eiweiss mit einer Prise Salz und dem Zucker zu steifem Schnee aufschlagen.

Danach ebenfalls eine Prise Salz, Zucker, Butter, Milch, Haselnüsse und Orangenabrieb zum Eigelb geben und alles zusammen zu einer cremigen Masse aufschlagen.  
In der Zwischenzeit die Rüebli (Karotten) waschen, schälen und reiben. Anschliessend die geriebenen Rüebli (Karotten) zur Eigelbmasse geben. Das Backpulver zum Mehl mischen, zur Eigelbmasse geben und nur noch schonend unter die Masse ziehen. Danach den zur Seite gestellte Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen.  
Einen Tortenring mit Backpapier auskleiden und die Kuchenmasse gleichmässig darin verteilen. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Kuchen ca. 50 Min. goldgelb backen. Nach dem Backen den Kuchen gut auskühlen lassen und erst dann ausformen.

### Frischkäse-Creme

Die Sahne mit dem Zucker in der Küchenmaschine steif aufschlagen und den Sahnesteif zufügen. Den Frischkäse zum Magerquark in eine Schüssel geben und alles zusammen glattrühren, dann die Sahne unterheben. Danach den gut ausgekühlten Kuchen mittig einmal aufschneiden. Einen Tortenring mit einer Randfolie auskleiden und eine Lage des Kuchens hineinlegen.

Anschliessend die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unter die Frischkäse-Quark-Creme ziehen. Danach die Frischkäsecrème gleichmässig auf den vorbereiteten Kuchenboden verteilen und glattstreichen. Den zweiten Kuchenboden mit der Schnittfläche nach oben auf die Creme legen und leicht andrücken. Anschliessend den Kuchen für 2 Std. kühlstellen.

Nach der Kühlzeit den Tortenring und die Randfolie vorsichtig vom Kuchen entfernen und den Kuchen geniessen.

**Tip:** Erst wenn der Kuchen kalt ist diesen dann ausformen.

### Historie:

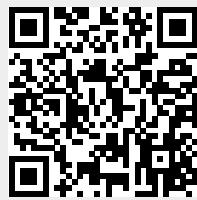
---

[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=1711551735](https://ddws.de/backen_kuchen:rueblietorte?rev=1711551735)

Last update: **27.03.2024 16:02**