



Rüblitorte

Torte mit Möhren und Marzipanhasen: Ideal für den Kaffeetisch zu Ostern. Ergibt 16 Stücke.

Zutaten:

für den Teig:

200g gemahlene Haselnüsse
200g gemahlene Mandeln
250g Möhren
3 Zwiebäcke
25g Mehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
8 Eier
350g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Teelöffel Zimt
200g Puderzucker
2 Eßlöffel Zitronensaft
4 Eßlöffel Kirschwasser

für die Garnitur:

100g Marzipan Rohmasse
50g Puderzucker
1 Eßlöffel Kakao
gelbe und rote Lebensmittelfarbe
1 Eßlöffel Pistazien
6 Gelbe Zuckerperlen

Zubereitung

Möhren waschen, schälen und raspeln. Zwiebäcke kleinbröseln und zerdrücken. Mehl mit Backpulver, Mandeln, Nüssen und den Zwibackkrümeln vermischen.

Eier trennen. Dotter mit Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zimt und 3 Löffeln Kirschwasser schaumig rühren. Eiweiß zu einem steifen Eischnee schlagen, Puderzucker zugeben und Schnee noch 2 Minuten weiterschlagen.

Geraspelte Möhren unter die Eigelbcreme ziehen und Eischnee darübergeben. Nußmischung über den Schnee streuen und mit dem Schneebesen locker vermengen.

Springform fetten und Teig einfüllen. Bei 170 Grad (Gas Stufe 1-2) 60 Minuten backen. Danach sofort stürzen.

Einen Guß aus Puderzucker, Zitronensaft und dem Rest Kirschwasser herstellen und die erkaltete Torte überziehen.



Marzipan Rohmasse mit Puderzucker verkneten. 1/3 orange einfärben und 14 Karotten formen. Möhren mit dem Messer etwas einkerben und Pistazien als Stengel eindrücken.

Restliches Marzipan mit Kakao einfärben und Hasen formen: 3 Kegel für den Körper, 3 Kegel als Köpfe einseitig spalten und Ohren ausformen, 3 Rollen als Arme. 3 Hasen zusammensetzen, mit Zuckerperlen als Augen und Pistazienstifte für Nase und Barthaare dekorieren. Hasen und Möhren auf der Torte verteilen.