

Omi Hertas Rübli-Torte

Rübli-Torte – ein Rezept von Omi Herta aus Braunschweig, der Großmutter von Kochcast-Hörerin Kathrin aus Bogotá. Wir sammeln eure Familienrezepte – Rezepte, die nicht vergessen werden dürfen. Im handschriftlich aufgeschriebenen Rezept von Omi Herta steht, dass das Originalrezept von der „Hausdame von Herrn Bauer aus Zurzach in der Schweiz“ stammt.

Vorbereitung 30 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 12 Portionen

Zutaten

50 g Maizena (Maisstärke)
1 TL Backpulver
200 g Zucker
5 Eier
1/2 Zitrone + Schale
1 TL Zimt
200 g Mandeln
200 g Rübli (Karotten bzw Möhren)
50 g Paniermehl
Puderzucker

Zubereitung

1. Die Möhren reiben und die Mandeln hacken oder durchdrehen.
 2. Die Eier trennen, das Eiweiß schaumig schlagen und beiseitestellen.
 3. Eigelbe, Zucker und die Zitronenschale schaumig rühren.
 4. Die anderen Zutaten begeben und zuletzt den Eischnee hinzufügen.
 5. Backzeit 50-60 Minuten bei mäßiger Hitze (150°C) und möglichst nicht nachsehen (also den Ofen nicht öffnen!).
 6. Glasur aus Zitronensaft und Puderzucker anfertigen und am nächsten Tag auf den Kuchen verteilen.
 7. Sofern man kleine Marzipan-Möhren besorgen konnte, verziert man die Torte mit diesen kleinen Leckerbissen.
 8. Die Torte kann im Keller bzw. in einem kühlen Zimmer aufbewahrt werden. Somit hält sich die Torte bis zu 7 Tage.
-