

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://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://www.ddws.de/backen_kuchen:rueblietorte?rev=1711379563

Last update: **25.03.2024 16:12**

