

## 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)

## *Für die Frischkäsefüllung*

500 g Sahne  
40 g Kristallzucker  
180 g Frischkäse  
120 g Magerquark

### **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=1711379719](https://www.ddws.de/backen_kuchen:rueblietorte?rev=1711379719)

Last update: **25.03.2024 16:15**

