

# RÜBLITORTE - NICHT NUR ZU OSTERN (GLUTENFREI MÖGLICH)

Posted on 6. März 2018



Heute habe ich für euch das Rezept für meine Rüblitorte. So mache ich sie seit Jahren und ursprünglich ist es auch als glutenfreies Rezept gedacht. Natürlich kann diese Rüblitorte aber auch mit "normalem" Mehl zubereitet werden und schmeckt übrigens auch hervorragend mit Vollkornmehl.



Ostern ist ja nicht mehr weit und Rüblitorte ist ja ein Klassiker zum Osterfest. Auch bei uns gehört sie dazu, obwohl wir diesen leckeren Kuchen nicht nur zu Ostern gerne essen. Hier findet ihr übrigens noch weitere [Rezepte rund um die Osterzeit](#).

Dieses Rezept unterscheidet sich zu vielen Rezepten für Rüblitorten. Denn zum einen ist sie nicht nur prima glutenfrei zuzubereiten, sondern auch nicht so mächtig. In viele Rezepte gehört eine ganze Menge Butter hinein und dann kommen ja sowieso noch die Nüsse oder Mandeln hinzu. Bei diesem Rezept kommt keine Butter in den Teig, er ähnelt eher einem Biskuitteig.

Dank der Möhren ist diese Rüblitorte jedoch trotzdem schön saftig. Wer möchte, kann die Rüblitorte auch noch mit Aprikosenkonfitüre befüllen. Dazu die fertig gebackene Rüblitorte einfach einmal waagrecht durchschneiden und mit etwas Aprikosenmarmelade füllen. Dies schmeckt auch sehr lecker und bringt noch eine fruchtige Note mit hinein. Auch den äußeren Rand könnt ihr mit etwas Aprikosenkonfitüre einstreichen und mit gehobelten Mandeln dekorieren. Ich habe mich hier allerdings für die ganz schlichte und klassische Variante entschieden. So geht die Zubereitung relativ schnell und es muss ja auch nicht immer so aufwendig sein. So schlicht schmeckt diese Rüblitorte auch super lecker...aromatisch, saftig und schön locker.



## Zutaten für die Rüblitorte:

### Für den Teig:

- 250g Zucker
- 5 Eier (Gr. M)
- 1 große Zitrone, davon Saft und Schalenabrieb
- 80 g Mehl, z.B. Dinkelmehl/ Vollkornmehl/ glutenfreies Mehl (z.B. Mandelmehl/ Mehlmischung)
- 10g (Weinstein-) Backpulver
- 250g Mandeln oder gemahlene Mandeln
- 250g Möhren (geschältes Gewicht)
- 1 Tl Zimt
- 1 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#)
- 2-3 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz
- optional: 1-2 El Amaretto

## **Für die Deko:**

- 200g Puderzucker
- ca. 3 El Zitronensaft
- 12 Marzipanmöhren (z.B. von Dr. Oetker)

## **Zubereitung der Rüblitorte:**

1. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Den Backofen auf 170-180 °C Ober-Unter-Hitze (Umluft/ Heißluft 150-160°C) vorheizen.
3. Die Möhren fein raspeln.
4. Gegebenen falls Mandeln fein reiben.
5. Eier trennen.
6. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen schlagen und dabei nach und nach etwa die Hälfte des Zuckers (ca. 125g) einrieseln lassen.
7. Umfüllen und beiseite stellen.
8. Eigelbe mit dem restlichen Zucker, Vanilleextrakt und Bittermandelaroma sehr schaumig rühren.
9. Die Zitronenschale abreiben und den Saft anschließend auspressen.
10. Beides unter die Eigelbmasse rühren.
11. Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt durchsieben und ebenfalls kurz unterrühren.
12. Danach Mandeln, Möhren und gegebenenfalls Amaretto unterheben.
13. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Dazu am besten zunächst ein Drittel untermengen und danach den Rest.
14. In die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170-180 °C Ober-Unter-Hitze (Umluft/ Heißluft 150-160°C) für etwa 50 bis 60 Minuten backen.
15. Bitte macht rechtzeitig vor Ende der Backzeit die Stäbchenprobe, da jeder Backofen anders backt.
16. Nach Ende der Backzeit die Rüblitorte kurz in der Form lassen (5-10 Minuten). Dann zuerst vorsichtig den Rand ringsherum lösen und danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
17. Für die Dekoration den Puderzucker mit etwa 3 El Zitronensaft verrühren. Gleichmäßig auf der Rüblitorte verteilen. Danach mit den Marzipanmöhren dekorieren.

## **Zubereitung mit dem Thermomix®:**

1. Den Boden eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Den Backofen auf 170-180 °C Ober-Unter-Hitze (Umluft/ Heißluft 150-160°C) vorheizen.

3. Gegebenenfalls die Mandeln für 10 Sek./ Stufe 7 fein reiben. Mixtopf danach spülen.
4. Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz in den sauberen und fettfreien Mixtopf geben. Mit eingesetztem Schmetterling auf Stufe 3,5 aufschlagen, bis standfester Eischnee entstanden ist. Dabei langsam die Hälfte des Zuckers durch die Deckelöffnung einrieseln lassen. Anschließend umfüllen.
5. Die Möhren in Stücken in den Mixtopf geben und für 6 Sek./ Stufe 6 zerkleinern, danach umfüllen.
6. Schmetterling eingesetzt lassen und die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, Vanilleextrakt und Bittermandelaroma für 3 Min. / Stufe 3 schaumig rühren. Danach den Schmetterling entfernen.
7. Die Zitronenschale abreiben und den Saft anschließend auspressen.
8. Beides in den Mixtopf geben und für 10 Sek./ Stufe 4 unter die Eigelbmasse rühren.
9. Mehl, Backpulver und den Zimt hinzufügen und für 30 Sek./ Stufe 4 unterrühren.
10. Danach Mandeln, Möhren und gegebenenfalls Amaretto für 1 Min. / Stufe 3 LINKSLAUF untermischen.
11. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß mit dem Spatel vorsichtig unterheben. Dazu am besten zunächst ein Drittel untermengen und danach den Rest.
12. In die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170-180 °C Ober-Unter-Hitze (Umluft/ Heißluft 150-160°C) für etwa 50 bis 60 Minuten backen.
13. Bitte macht rechtzeitig vor Ende der Backzeit die Stäbchenprobe, da jeder Backofen anders backt.
14. Nach Ende der Backzeit die Rübliorte kurz in der Form lassen (5-10 Minuten). Dann zuerst vorsichtig den Rand ringsherum lösen und danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
15. Für die Dekoration den Puderzucker mit etwa 3 El Zitronensaft in den (gespülten) Mixtopf geben, 10 Sek. / Stufe 6. Gleichmäßig auf der Rübliorte verteilen. Danach mit den Marzipanmöhren dekorieren.



Viel Spaß beim Nachbacken!