



## Rezept der Woche

Eine Prise Salz, gehört in alle Backwaren. Salz verstärkt den Eigengeschmack der übrigen Zutaten und bringt damit deren Charakteristik erst richtig zur Geltung. Für Zitronen oder Orangengeschmack verwenden Sie bitte nur die Schale von ungespritzten Früchten. Dosieren Sie sparsam und nach Ihrem eigenen Geschmack.



Von Konditormeister  
Wolfgang Müller

## Schnell's Rübli Torte

### Rezept für 1 Torte

**120 g Dotter (ca. 6 Stk)**

**100 g Zucker**

**Prise Salz, Zitrone,  
Vanille**

**180 g Eiweiß (ca 6 Stk.)**

**100 g Zucker**

**350 g Karotten gerieben**

**200 g Mandeln gerieben**

**100 g Walnüsse gehackt**

**80 g griffiges Mehl**

**1/2 TL Zimt**

### Topping:

**150 g Philadelphia**

**40 g Butter**

**100 g Staubzucker**

**Saft von 1/2 Zitrone**

•Erwärmen Sie Dotter, Zucker und die Aromen vorsichtig im Wasserbad auf ca 45°C

•Schlagen Sie die Masse mit dem Handmixer schaumig

•Danach schlagen Sie das Eiweiß mit dem Zucker schaumig. Beachten Sie, dass die Schüssel und der Mixer zum Aufschlagen von Eiweiß absolut fettfrei sein müssen.

•Mischen Sie die Dotter- und Eiweißmasse vorsichtig zusammen.

•Danach heben Sie vorsichtig zuerst die Mandeln und Walnüsse, das Mehl mit dem Zimt und am Schluss die Karotten unter die Masse.

•Danach füllen Sie die Masse in eine gefettete Tortenform.

•Geben Sie die Rüblitorte in den vorgeheizten Backofen bei 200°C für ca. 40 Minuten.

•Während der Backzeit mischen Sie die Zutaten fürs Topping zusammen und geben es in den Kühlschrank.

•Nach dem Auskühlen der Torte, bestreichen Sie die Torte mit dem kalten Topping. Als Dekoration geben Sie eine Karotte aus Marzipan auf Ihre Rüblitorte.



### Tip:

Lagern Sie Ihre Torten nicht im Haushaltskühlschrank. Süßspeisen nehmen besonders leicht Fremdgeschmack an.

# SCHNELL

*Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch*

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc