

Glutenfreie Rüeblitorte

etwa 10 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Teig:

100 g Butter
120 - 150 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
6 Eier
450 - 500 g Rüebl, geschält, gerieben
100 g Mandeln, gemahlen
200 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Mandelmehl entölt (oder 200 g gemahlene Mandeln)
1 TL Dr. Oetker Backpulver
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

Frosting:

200 g Frischkäse
50 g Reissirup

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rüebl
Pistazien, gehackt

1 Vorbereiten:

Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand mit Öl/Butter bestreichen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Butter mit Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig schlagen, Eier hinzugeben. Geraspelte Rüebl, gemahlene Mandeln und Haselnüsse, Mandelmehl sowie Backpulver und Vanillepaste unterheben.

Die Masse in die Springform geben und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für 40-50 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 40 - 50 Minuten

Gut auskühlen lassen.

3 Frosting:

Frischkäse mit Reissirup anrühren und auf die Torte geben.



Dr. Oetker AG/SA

- ④ **Dekoration:**
Torte mit Marzipan Rüeblen und gehackten Pistazien verzieren.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53