

Rüblikuchen mit Verpoorten Original Eierlikör-Rhabarber-Quarkfüllung

Zutaten

Neues Osterrezept: cremig-fruchtiger Rüblikuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL

Für den gebackenen Rüblikuchen:

120 g Eigelb (ca. 6 Eigelbe)

100 g Zucker

1 Prise Vanillezucker

180 g Eiklar (ca. 6 Eiweiße)

100 g Zucker

Salz

1 TL Zitronensaft

250 g Karotten

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

165 g Nussgrieß (gemahlene/geriebene Haselnüsse)

135 g Mehl (Typ 405)

10 g Backpulver

100 g Biskuit- oder Semmelbrösel (Paniermehl)

Für die Eierlikör-Rhabarber-Quarkfüllung:

200 g Karotten

100 ml Orangensaft

200 g Rhabarber

50 ml Rotwein

30 g Zucker

500 g Magerquark

80 g Zucker

Abrieb einer Orange

5 g geriebener Ingwer (TIPP: gefroren reiben)

Salz, Vanillezucker, Zitronenabrieb

32 g Blatt Gelatine

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

300 g geschlagene Sahne



[Link zum Rezept: Rüblikuchen mit Verpoorten Original Eierlikör-Rhabarber-Quarkfüllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Rüblikuchen mit Verpoorten Original Eierlikör-Rhabarber-Quarkfüllung

Für das Dekor:

100 g Marzipan

Lebensmittelfarbe, orange und grün (ggf. etwas rot für eine schöne Möhrchenfarbe)

Springform oder Backring 26 cm ø / 6 cm Höhe.

Zubereitung

1. Backring in Backpapier einschlagen oder Springform bereitstellen.
2. Karotten fein reiben und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel vermischen.
3. Eigelb, Zucker und Vanillezucker zu einer stabilen Masse schaumig schlagen. Eiklar, Zucker, Salz und Zitronensaft zu Eischnee aufschlagen. Beide Massen vorsichtig miteinander vermischen.
4. Karotten-Eierlikör-Mischung (fein geriebene Karotten und Eierlikör) mit einem Gummispachtel unterheben. Nüsse, Mehl, Backpulver und Brösel ebenfalls mit einem Gummispachtel unterheben.
5. Die Masse in die Springform oder den eingeschlagenen Backring füllen. Ca. 45 Min. backen (Unter/Oberhitze bei 180°C, Umluft bei 160°C).

Den Rüblikuchen danach auf einem Gitter auskühlen lassen und kaltstellen!

Eierlikör-Rhabarber-Quarkfüllung:

1. Rhabarber, Zucker und Rotwein mindestens 5 Min. weichkochen und mit einem Stabmixer pürieren. Geraspelte Karotten mit Orangensaft ebenfalls mindestens 5 Min. weichkochen und mit dem Stabmixer pürieren.
3. Den ausgekühlten Rüblikuchen aus dem Backring schneiden und quer halbieren.
4. Quark, Zucker, Orangenabrieb, Ingwer, Salz, Vanillezucker, Zitronenabrieb und die beiden lauwarmen Pürees mit einem Schneebesen miteinander verrühren.
5. Gelatine mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf dem Herd auflösen und lauwarm unter die Masse rühren. Die geschlagene Sahne locker unterheben. Hinweis: Die Sahne nur leicht schlagen, nicht überschlagen!

Fertigstellen und Garnieren des Rüblikuchens:

1. Ersten Tortenboden in die Springform oder den Backring einlegen, die zubereitete Masse einfüllen, den zweiten Tortenboden auflegen und den Rüblikuchen ca. 2 Std. kühlstellen.
2. Für das Dekor 84 g Marzipan orange einfärben und 12 kleine Rüben formen, den Rest grün einfärben und 12 Blattgrün formen. Beides zusammenfügen und den Rüblikuchen mit Puderzucker abstauben. Danach die Torte mit den Marzipanrüben garnieren.

Das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam wünscht Ihnen viel Freude beim Nachbacken des saftigen Rüblikuchens mit Eierlikör-Rhabarber-Quarkfüllung.

[Link zum Rezept: Rüblikuchen mit Verpoorten Original Eierlikör-Rhabarber-Quarkfüllung](#)

Rüblikuchen mit Verpoorten Original Eierlikör-Rhabarber-Quarkfüllung

[Link zum Rezept: Rüblikuchen mit Verpoorten Original Eierlikör-Rhabarber-Quarkfüllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de