

Rüblikuchen mit Verpoorten Eierlikör Frischkäse-Frosting

Zutaten

Für den Rüblikuchen:

375 g Mehl
3 TL Backpulver
1,5 TL Natron
2 TL Zimt
1/2 TL gemahlener Ingwer
1/2 TL Muskatnuss
1/2 TL Salz
270 ml Öl
6 Eier
300 g brauner Zucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
450 g grob geraspelte Karotten

Für die Creme:

375 g Frischkäse
170 g zimmerwarme Butter
320 g Puderzucker
2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Dekoration:

100 g Walnüsse
50 g Zucker
50 g Wasser

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Öl, dem braunen Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel verrühren. Die Möhren hinzugeben und unterrühren. In einer zweiten Schüssel die trockenen Zutaten zunächst miteinander vermischen und dann mit einem Teigschaber zügig unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform mit 24 cm Durchmesser geben und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 60 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

In der Zwischenzeit für die Creme die Butter mit dem Puderzucker einige Minuten lang hellcremig aufschlagen, bis eine weiße, luftige Masse entstanden ist. Den Frischkäse hinzugeben und einige Sekunden auf höchster Stufe untermixen. Den Eierlikör hinzugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Die Creme in den Kühlschrank stellen, bis die Böden fertig gebacken und ausgekühlt sind.

Für die Deko das Wasser und den Zucker in eine Pfanne geben und erhitzen, bis der Zucker beginnt zu schmelzen und einen hellen Karamellton annimmt. Die Walnüsse hinzugeben, kurz verrühren und anschließend auf eine Lage Backpapier geben. Auskühlen lassen und dann grob hacken.



[Link zum Rezept: Rüblikuchen mit Verpoorten Eierlikör Frischkäse-Frosting](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Rüblikuchen mit Verpoorten Eierlikör Frischkäse-Frosting

Den ausgekühlten Boden zweimal durchschneiden. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen, ein Drittel der Creme darauf geben und gleichmäßig glattstreichen. Den zweiten Boden auflegen und wiederum ein Drittel der Creme darauf verstreichen. Den dritten Boden auflegen und die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Mit den gehackten Walnüssen dekorieren und die Torte bis zum Servieren kaltstellen.

[Link zum Rezept: Rüblikuchen mit Verpoorten Eierlikör Frischkäse-Frosting](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de