

Rüeblikuchen mit Frischkäsefüllung

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

BACKEN: ca. 40 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 2 Stunden

Für 16 Stücke

2 Springformen von je 18 cm Ø

Backpapiere für die Formenboden

Butter für den Formenrand

TEIG

90 g Mandelmehl

2 EL Kokosmehl

20 g Maisstärke

¾ TL Natron

½ TL Backpulver

¾ EL Zimtpulver

¼ TL Muskat

150 g gemahlene Mandeln

5 Eiweiss

¼ TL Salz

5 Eigelb

125 g Rohrzucker

1 Pk. Vanillezucker

100 g flüssiger Honig

0,75 dl Buttermilch

350 g Rüebli, geschält, fein gerieben, ca.

275 g

FÜLLUNG/ÜBERZUG

125 g Butter, weich

150 g Puderzucker, gesiebt

200 g Frischkäse nature

1 Vanilleschote, ausgeklaubtes Mark

Ca. 3 EL Mandelblättchen, geröstet, etwas
zerkleinert



© le menu

Zubereitung

TEIG

Mandelmehl mit allen Zutaten bis und mit Muskat in eine Schüssel sieben. Mandeln daruntermischen, eine Mulde formen. Eiweiss und Salz steif schlagen, beiseite stellen. Eigelb, Rohzucker und Vanillezucker 3–4 Minuten zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Honig mit Buttermilch dazu rühren. Mit den Rüeblen in die Mehlmulde geben, Eischnee darauf geben. Alles mit dem Teigschaber sorgfältig mischen. Je zur Hälfte in die vorbereiteten Formen geben, glatt streichen.

BACKEN

Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen. Im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen 10 Minuten abkühlen lassen. Dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Vor dem Füllen 1–2 Stunden kühl stellen.

FÜLLUNG/ÜBERZUG

Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker beifügen und 3–4 Minuten zu einer hellen, luftigen Masse schlagen. Frischkäse und Vanillemark daruntermischen. Die Hälfte der Füllung zwischen die Biskuits streichen, Torte mit der restlichen Masse bestreichen, garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

- Warum eine Mischung aus Mandel- und Kokosmehl, kombiniert mit Maisstärke? Der Rüeblikuchen ist glutenfrei. Der Weizenmehlersatz aus Mandel- und Kokosmehl mit Maisstärke ergibt ein optimales Ergebnis. Das Mandel- und das Kokosmehl binden die Flüssigkeit im Teig, die Maisstärke hilft, den Teig zu lockern.

