

Rüblitorte

- 200 g gelbe Rüben (Möhren)
- 200 g Haselnusskerne
- 4 Eier
- 4 El. Wasser
- 4 El. Cognac
- 200 g flüssiger Honig
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 1 geh. Tl. Backpulver

Zum Verzieren:

- 200 ml Sahne
- Honig nach Geschmack
- evtl. Pistazienkerne oder
- gehackte Nüsse

Die vorbereiteten Möhren auf der Rohkostreibe mittelfein reiben. Sie dürfen nicht musig werden.

Die Nüsse fein reiben. Die Eier trennen, Eiweiße steif schlagen.

Mit den Quirlen des Handrührgerätes die Eigelbe mit dem Wasser und dem Alkohol schaumig rühren, den Honig zugehen.

Dann das Weizenvollkornmehl und das Backpulver zufügen.

Jetzt die Möhren und die Nüsse zum Teig geben und vorsichtig den Eischnee unterziehen.

Eine Springform auf dem Boden ausbuttern und den Teig einfüllen.

Die Form auf die mittlere Schiene des kalten Backofens stellen und die Torte bei 180° C ca. 50 Min. backen lassen.

Vorsichtig den Rand mit einem Messer lösen, dann die Torte auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, süßen und die Pistazien oder Nüsse hacken.

Die Torte mit Sahne bestreichen und mit den Nüssen oder Pistazien bestreuen.