

Rüblikuchen I Möhrenkuchen I Motivtorte mit Marzipan

Ihr Lieben,

Ostern steht vor der Tür und klassischerweise kommt bei uns jedes Jahr ein Rüblikuchen auf die Kaffeetafel. In diesem Jahr dachte ich mir, warum immer nur Rübli innen? Außen wäre doch auch mal eine tolle Variante, die auf jeder Kaffeetafel die Gesichter staunen lässt. Außerdem werde ich oft angefragt, ob ich nicht mal was einfaches zeigen könnte und ich verspreche euch, diese Torte herzustellen ist wirklich nicht schwer und für jederman machbar.

Die Karotten-Schablone gibt es zum Download und ausdrucken:
[Karottenform Vorlage](#)

Ich habe schon vor einiger Zeit einen Rüblikuchen mit Zitronentopping hier auf meinem Blog vorgestellt, das Rezept findet ihr [*HIER*](#).

Dieses nahm ich auch als Richtlinie und habe das heutige Rezept etwas abgewandelt.

Für die Torte, wie ihr sie in meinem Video seht, benötigt ihr folgende Zutaten:

Für den Rüblikuchen:

400g Möhren

200g gemahlene Nüsse (Mandeln, Haselnüsse etc.)

300g Mehl

50g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

200g Zucker

200g weiche Butter

4 Eier (M)

1 Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt (alt. 1 Pck. Vanillezucker)

1 Bio-Orange (Saft und Schale)

Für das Mascarpone-Buttercreme-Frosting:

250g Mascarpone

250g Puderzucker

500g weiche Butter

Aromen nach Belieben – Ich habe den Schalenabrieb einer halben Bio-Orange und Bio-Zitrone, sowie 3 EL Orangenlikör verwendet – hier könnt ihr aber ganz variabel sein und das verwenden, was ihr möchtet, auch ohne Alkohol.

Zubereitung:

Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und sieben, anschließend Salz und die gemahlene Nüsse zugeben und vermischen. Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale abreiben, anschließend den Saft auspressen.

Möhren schälen und reiben.

Die weiche Butter mit dem Zucker und den Vanilleextrakt in eine Rührschüssel geben und weißcremig aufschlagen. Anschließend die Eier einzeln nacheinander zugeben und gut unterrühren. Nun die Orangenschale, den -saft und die geriebenen Möhren zugeben und unterrühren. Anschließend das Mehlgemisch zugeben und ebenfalls unterrühren.

Der Teig wird nun in einen eckigen Backrahmen, den ich auf 32 x 22 cm ausgezogen habe, gegeben und 30 bis 35 Minuten gebacken – Stäbchenprobe!

Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Für das Frosting den Mascarpone mit dem Puderzucker etwa 5 Minuten cremig aufschlagen, anschließend die gewählten Aromen und die weiche Butter unter ständigem Rühren zugeben und weitere 5 Minuten cremig rühren.

Nachdem nun der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, wird er in Karottenform zurecht geschnitten – diese Schablone wird euch

dabei helfen – und mit dem Frosting gefüllt und komplett eingestrichen – schaut euch auf jeden Fall hierzu mein Video an.

Dekoriert habe ich heute die Torte mit Marzipan. Hierzu habe ich 400g Marzipan Rohmasse mit 300g Puderzucker verknetet, anschließend mit orangener Lebensmittelfarbe (aus meinem [Shop](#)) eingefärbt.

Das Cakeboard habe ich mit grün eingefärbtem Royal Icing (250g Puderzucker, 2 TL Eiweißpulver, grüne Lebensmittelfarbe und etwas Wasser) in Grasochnik und etwas Erde aus 80g zermahlenden Oreos dekoriert.

Für das Karottengrün habe ich nochmal 200g Marzipan mit ca. 150g Puderzucker verknetet und grün eingefärbt.

Hier ein Foto des Anschnittes:



Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und ein wunderschönes erholsames Osterfest!

Eure Nicole :*