



# Rübli Torte „Schwyzer Art“ mit Karotten und Mandeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Honig-Karottenkuchen, eine Schweizer Spezialität, mit wenig Mehl hergestellt

## Zutaten

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 250 g Karotten in feinen Streifen,
- Abgeriebene Schale und Saft einer ungespritzten Zitrone
- 300 g grobe Mandeln
- 50 g Mehl , gesiebt
- Prise Salz
- Eine Prise Gewürznelkenpulver und
- Etwas emahlener Zimt
- 2 Cl Kirschwasser

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Eigelb, Honig, geriebene Zitronenschale und Zitronensaft, Kirschwasser und Gewürze schaumig rühren.

### Schritt2

Die Eiweiß steif schlagen, gesiebt Mehl, Nüsse und die gehobelten Karottenstreifen einarbeiten, das Eiweiß in zwei Schritten unterheben.

### Schritt3

In eine Kastenform oder Springform füllen, bei 180 ° C etwa

#### **Schritt4**

55 - 60 Minuten backen. Erkalten lassen und mit Puderzucker bestreuen

#### **Schritt5**

Die Rübli Kuchen / Torte schmeckt am besten, wenn er 1 - 2 Tage alt ist.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** gesund, lecker für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ruebli-torte-schwyzer-art-mit-karotten-und-mandeln/>