

## Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 03.04.2020

Rüblischnitten

Für ca. 24 Stücke

### Zutaten:

#### Für den Rüblikuchen:

250 g	Karotten, geschält
200 g	gemahlene Haselnüsse
200 g	Marzipanrohmasse
5	Eigelbe (Größe M, ca. 100 g)
40 ml	Kirschwasser
5	Eiweiß (Größe M, ca. 150 g)
100 g	Zucker
1	Prise Salz
50 g	Weizenmehl Type 405)
5 g	Backpulver

#### Für die französische Buttercreme:

2	Eier (Größe M, ca. 100 g)
100 g	Zucker
1/2 Pck.	Vanillezucker
1	Prise Salz
220 g	weiche Butter

#### Für die Tränke:

70 ml	Wasser
100 g	Zucker
50 ml	Kirschwasser

#### Außerdem:

250 g	Kuvertüre
200 g	Marzipan
50 g	Puderzucker
24 kleine Marzipankarotten, -hasen oder Osternester	



### Zubereitung:

1. Ein Backblech (30 cm x 40 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Rüblikuchen** die geschälten Möhren fein raspeln. Die gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne oder im Ofen rösten.
3. Die Marzipanrohmasse mit den Eigelben glattarbeiten und zusammen mit Kirschwasser schaumig rühren.
4. Eiweiß, Zucker und Salz zu einem cremigen Schnee schlagen.

5. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und mit den gerösteten gemahlene Haselnüssen mischen.
6. Eischnee unter die Marzipanmasse heben und zum Schluss die Karottenraspeln und die Mehl-Nussmischung zugeben.
7. Masse auf das vorbereitete Backblech füllen und im Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Danach den Rüblikuchen auskühlen lassen.
8. **Für die Buttercreme** Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz sehr cremig aufschlagen.
9. Butter schaumig rühren, auf die cremige Eimasse geben und nochmals in der Küchenmaschine glattrühren.
10. **Für die Tränke** Wasser und Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen, dann das Kirschwasser zufügen.
11. Zum Fertigstellen der Torte Kuvertüre schmelzen. Abgekühlten Boden halbieren, die eine Hälfte mit geschmolzener Kuvertüre dünn bestreichen und trocknen lassen. Dann die Hälfte mit der Kuvertüreseite nach unten umdrehen.
12. Marzipan mit Puderzucker glattarbeiten und ca. 2 mm dick ausrollen und auf 20 cm x 30 cm ausschneiden.
13. Die mit Kuvertüre bestrichene Hälfte mit Kirschwassertränke beträufeln, dann die Hälfte der Buttercreme darauf verstreichen. Andere Hälfte des Rüblikuchens darauf setzen.
14. Die restliche Buttercreme auf der Oberfläche verteilen, glattstreichen und den Marzipandeckel auflegen.
15. Rüblikuchen in gleichmäßige Stücke (ca. 6 cm x 6 cm) einteilen und jede Rüblichschnitte mit einer kleinen Marzipankarotte, einem kleinen Marzipanhasen oder einem Osternest dekorieren.

**Nährwerte:** Pro Stück: Kcal: 217, KJ: 877, E: 4 g, F: 12 g, KH: 21 g;