

Möhrentorte oder Rüblitorte

Menge	Einheit	Zutaten	Zubereitung
Rührteig:			
400	g	Möhren	waschen, schälen, waschen, fein raspeln
250	g	weiche Butter oder Margarine	in eine Rührschüssel geben und nach und nach
200	g	Zucker	dazugeben,
1	P.	Vanillinzucker	rühren, bis eine gute Schaummasse entstanden
1	P.	geriebene Zitronenschale	ist
1	Prise	Salz	
6	St.	Eier	Ei in der Tasse aufschlagen, nach und nach zugeben und etwa ½ Minute pro Ei auf höchster Stufe unterrühren
300	g	Mehl	mit
3	gestr. Tl	Backpulver	und
200	g	Haselnüsse	mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren
			zuletzt die Möhren kurz unterrühren.
			Teig in eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Form geben und bei 180°C etwa 60 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen
SchmandCreme:			
200	ml	Sahne	mit 1 P. Sahnesteif steifschlagen
2	P.	Sahnesteif	
200	g	Schmand	mit
30	g	Zucker	und
			dem 2. P. Sahnesteif verrühren
			steifgeschlagene Sahne unterheben
			Schmandcreme auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen und bis zum Servieren kühl stellen
Dekoration:			
100	g	Marzipan- rohmasse	mit
1	EL	Puderzucker	verkneten
	Rote, gelbe,	Speisefarbe	und mit roter und gelber Speisefarbe orange färben, daraus 16 kleine Möhrchen formen
einige	gehackte	Pistazien	als Möhrengrün in die geformten Rübchen stecken
<p><i>Frohe Ostern!!!</i></p>			