

# Rezept für Rübli torte



## Zutaten

**Für 12 Stück: | Zubereitung 50 Min. | Schwierigkeit Einfach**

Zutaten für den Teig:

5 Eier (Größe M)  
250 g SweetFamily Brauner Zucker  
1 Msp Zimt  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote (Mark auskratzen)  
250 g geraspelte Karotten  
250 g gemahlene Haselnüsse  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver

Zutaten für das Icing:

150 g SweetFamily Puderzucker  
125 g Frischkäse  
50 g kalte Butter

## Zubereitung

Springform (ø 26 cm) fetten und mit Grieß ausstreuen.

Eier, SweetFamily Brauner Zucker, Zimt, 1 Prise Salz und Vanillemark schaumig rühren. Karotten und Nüsse unterheben. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Im vorgeheizten Ofen bei 170° (Umluft) ca. 35 Min. backen. Auskühlen lassen.

Frischkäse und Butter verquirlen und gesiebten SweetFamily Puderzucker nach und nach unterrühren. Dann für 5 Min. auf höchster Stufe mixen. Auf den Kuchen streichen.

Nach Belieben mit Marzipankarotten verzieren.