



Stargauer Rüeblitorte

aus Bruno's Küche

Zutaten

Teig

75 g Weissmehl
1 TL Backpulver
200 g geschälte geriebene Mandeln
5 Eiweiss
1 Pr. Salz
5 Eigelb
2 EL Wasser, heiss
150 g Zucker
1/2 Zitrone, heiss ab-gespült, abgeriebene
1/2 TL Zimt
350 g Rüebl, geschält, an der Bircherraffel gerieben
Springform von 24 cm Ø
Backpapier für den Formenboden
Wenig Butter für die Form

Garnitur

6 EL Aprikosenkonfitüre
250 g Puderzucker
Wenig Zitronensaft
12 Marzipanrüebli zum Garnieren



Und so wird's gemacht

Formenboden mit Backpapier belegen, Rand einfetten.

Teig: Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen. Eiweisse mit Salz steif schlagen. Eigelbe mit Wasser verrühren, Zucker begeben und schaumig rühren. Zitronenschale, Zimt und Rüebl dazugeben, mischen. Eischnee und Mandelmischung sorgfältig darunter rühren.

Teig in die vorbereitete Form füllen. In der unteren Ofenhälfte des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Form vorsichtig entfernen, Torte auf ein Gitter stellen.

Garnitur: Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen, Torte damit bestreichen. Puderzucker mit Zitronensaft zu einer Glasur verrühren. Torte glasieren und mit den Marzipanrüebli garnieren.



Meine Anmerkungen: