

Aargauer Rüeblitorte



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 Rüeblli, geschält, an der Bircherraffel gerieben
- Springform von Ø 24 cm
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 Rüeblli 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.