

Aargauer Rüeblitorte

Iirmi Szucs, Zollikon: «Auf unserem Osterbuffet darf natürlich die klassische Rüeblitorte mit einer Glasur aus Puderzucker und Kirsch und den kleinen, feinen Rüeblen aus Marzipan nicht fehlen.»

<u>Zutaten (für 12 Stücke)</u>	<u>Zubereitung</u>
5 Eier, getrennt 1 Prise Salz 250 g Zucker 80 g Mehl 2 TL Backpulver 250 g Rüeblen, gewaschen und gerüstet 1 Zitrone, Schale und Saft 250 g frisch gemahlene Mandeln Etwas Kirschwasser Garnitur: 250 g Puderzucker 2 EL Kirschwasser, evtl. etwas mehr 12 Marzipanrüeblen, selbstgemacht oder gekauft	<ol style="list-style-type: none">1. Eine Springform mit Backpapier auslegen.2. Die Rüeblen mit einer feinen Reibe frisch reiben. Eine elektrische Reibe ist hier natürlich von Vorteil. Tip: Frisch geriebene Rüeblen sind viel saftiger und schmackhafter als schon geriebene, gekaufte Rüeblen. Es lohnt sich.3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.4. Die Eier sorgfältig trennen.5. Das Eiweiss und Salz mit dem Schwingbesen der Küchenmaschine steif schlagen.6. In einer separaten Schüssel die Eigelbe und den Zucker mit der Küchenmaschine ebenfalls schaumig rühren. Das Eigelb muss glänzend und hell sein.7. Das Mehl und Backpulver dazugeben und glatt unterrühren.8. Anschliessend die restlichen Zutaten in die Eiermasse einarbeiten.9. Das steif geschlagene Eiweiss mit einem Gummischaber unter die Eiermasse heben.10. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen.11. Für ca. 50 – 55 Minuten im unteren Teil des Backofens backen.12. Den aus dem Ofen genommenen Kuchen etwas auskühlen lassen und

anschliessend den Springformrand entfernen.

13. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und die untere Backform entfernen.

14. In der Zwischenzeit aus Puderzucker und Kirschwasser eine zähfließende Masse rühren.

Tipp: Die Masse sollte auf keinen Fall zu flüssig werden.

15. Die Glasur auf dem Kuchen verteilen und mit den Marzipanrübli verzieren. Die Glasur fest werden lassen.

Den Kuchen kann man gerne vorbereiten, da er am nächsten Tag noch saftiger schmeckt.

