

Aargauer Rüeblitorte

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf

5.0 Stück Eier	trennen, Eiweiss in Masbecher zu Schnee schlagen, Eigelb in Schüssel geben
150 g Zucker	
1.0 Prise Salz	
1.0 cl Wasser	cl=EL warmes Wasser zum Eigelb geben und rühren bis die Masse hell und schaumig ist
0.5 Stück Zitronen	Schale dazureiben
250 g Rüebl	schälen und fein dazu raffeln, gut mischen
* 0.65 g Zimt	
1.0 TL Nelkenpulver	Messerspitze beifügen, mischen und Eischnee auf Masse geben
250 g Mandeln (gerieben)	
75 g Mehl	
0.5 g Backpulver	g=TL mit dem Mehl zusammen darübersieben und mit dem Eischnee und den Mandeln sorgfältig darunterziehen Masse in vorbereitete Springform füllen und backen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Backen:

Untere Ofenhälfte 180 C, ca45-55 min