Aargauer Rüeblitorte von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen

Quelle: Tiptopf

27 Stück Eier	trennen, Eiweiss in Masbecher zu Schnee schlagen, Eigelb in Schüssel geben
810 g Zucker	
5.4 Prise Salz	
5.4 cl Wasser	cl=EL warmes Wasser zum Eigelb geben und rühren bis die Masse hell und schaumig ist
2.7 Stück Zitronen	Schale dazureiben
1.35 kg Rüebli	schälen und fein dazu raffeln, gut mischen
2.7 TL Zimt	
5.4 TL Nelkenpulver	Messerspitze beifügen, mischen und Eischnee auf Masse geben
1.35 kg Mandeln (gerieben)	
405 g Mehl	
2.7 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

Backen:

Untere Ofenhälfte 180 C, ca45-55 min