

+++ Aargauer Rüeblitorte

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. Backen: ca. 1 Std.
Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt,
Rand gefettet und bemehlt

300 g **Zucker**
5 **Eigelbe**

in einer Schüssel gut verrühren, weiter-
rühren, bis die Masse heller ist

300 g **gemahlene Mandeln**
300 g **Rüebli**, fein gerieben
1 **unbehandelte Zitrone**,
nur abgeriebene Schale

4 Esslöffel **Maizena**

2 Esslöffel **Kirsch**

1 Teelöffel **Backpulver**

½ Teelöffel **Zimt**

1 Messerspitze **Nelkenpulver**

alles beigegeben, gut mischen

5 **Eiweisse**, mit
1 Prise **Salz** steif geschlagen

mit dem Gummischaber sorgfältig
unter die Masse ziehen, in die vorbe-
reitete Form füllen, sofort backen

Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten
Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auf
dem Gitter auskühlen, stürzen. Mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen.

3 Esslöffel **Aprikosenkonfitüre**

in einer kleinen Pfanne erwärmen,
durch ein Sieb streichen, Torte damit
bestreichen

Glasur

1 **Eiweiss**

in einer Schüssel schaumig schlagen

300 g **Puderzucker**

2 Esslöffel **Kirsch**

1–2 Esslöffel **Wasser**

beigeben, gut verrühren. Glasur über
die Torte giessen, unter Bewegen
über Oberfläche und Rand fließen
lassen. Evtl. aufgefangene Glasur
mit dem Spachtel am Rand verstre-
ichen, trocknen lassen

Tipps

- Für die Glasur statt Kirsch Zitronensaft verwenden.
- Marzipan-Rüebli auf die noch feuchte Glasur legen, trocknen lassen.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Woche. Rüeblitorte
schmeckt ab dem zweiten Tag am besten.

Pro Stück (⅙): 24 g Fett, 12 g Eiweiss, 51 g Kohlenhydrate, 1990 kJ (475 kcal)

Rüebli-Kanton

So heisst der Kanton Aargau im Volksmund, obwohl dort längst nicht
am meisten Rüebli angebaut werden. Aber immerhin: Das Küttiger
Rüebli, eine alte Sorte, trägt einen Aargauer Namen. Vielleicht hat der
Volksmund auch Rüebli mit Råben verwechselt, denn die Herbstråbe
ist eine alte Aargauer Kulturpflanze. Wie auch immer, seit gut 25 Jahren
findet am ersten Mittwoch im November der stimmungsvolle Aarauer
Rüebliamt statt.

Aargau

