

Rüebli torte

Zutaten

Anzahl Personen

- +

- 250 g Zucker
- 5 Eigelbe
- 2 EL heisses Wasser
- 250 g Rüebli, fein gerieben
- 250 g gemahlene Mandeln
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 80 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 5 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 300 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Wasser
- 12 Marzipanrüebli



Und so wirds gemacht:

- Biskuitteig: Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig rühren
- Rüebli und alle Zutaten unter die Masse mischen. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen.

- Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Teig in die Form füllen
Backen: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Torte auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Torte mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen
- Puderzucker und Wasser gut verrühren, auf die Tortenmitte giessen, unter Bewegen über die Oberfläche und den Rand fließen lassen. Marzipanrübli auf die noch feuchte Glasur legen, trocknen lassen

Zusatzinformationen

- Form: Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier beleg
- Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Woche. Rüeblitorte schmeckt ab dem zweiten Tag am besten