

Rüebliorte

5 Eigelb	
250 g Zucker	schaumigrühren
250 g Rüebli , feingeraffelt	
250 g Mandeln , gerieben	
1 Zitrone , Saft und Schale	dazugeben
80 g Mehl	
1 Esslöffel Backpulver	dazusieben
5 Eiweiss , steif	
1 Prise Salz	darunterziehen

Masse in gut gefettete, bemehlte Springform (Ø 24 cm) füllen.

Backen: Bei schwacher Hitze (180 °C) ca. 50 Minuten. Erkalten lassen. Nach Belieben garnieren mit Zitronen- oder Kirschglasur und Marzipanrüebli.

Zitronenglasur:

250 g Puderzucker
2–3 Esslöffel Zitronensaft

Kirschglasur:

250 g Puderzucker
1 Esslöffel Wasser
1–2 Esslöffel Kirsch

