

+++ 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 Rüebl , fein gerieben	
1 unbehandelte Zitrone , nur abgeriebene Schale	
4 Esslöffel Maizena	
2 Esslöffel Kirsch	
1 Teelöffel Backpulver	
½ Teelöffel Zimt	
1 Messerspitze Nelkenpulver	alles begeben, 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	begeben, 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

Tipp: Anstelle der Glasur 200 g Doppelrahmfrischkäse mit 3 Esslöffel
Puderzucker gut verrühren. Masse auf der Rüeblitorte verteilen.

