

Aargauer Rüeblitorte.



Rezept für 1 Springform, Ø 24 cm.

Teig: 5 Eigelb, 300 g Zucker, 4 EL Mehl,
1 EL abgeriebene Zitronenschale,
300 g geriebene Mandeln, 300 g geraffelte Karotten,
1/2 TL Zimt, 1 Prise gemahlene Nelken,
1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 5 Eiweiss,
3 EL Aprikosenkonfitüre, 2 EL Kirsch oder Rum nach Belieben

Glasur: 150 g Puderzucker, 1/2 Eiweiss,
2 EL Zitronensaft oder Kirsch nach Belieben

Teig: Eigelb, Zitronenschale und Zucker zu einer sämigen Creme schlagen. Die geraffelten Rüeblis sofort mit den Mandeln unter die Eiercreme ziehen. Mehl, Zimt, gemahlene Nelken, Backpulver und Salz dazumischen. Kirschwasser oder Rum beifügen. Steif geschlagenes Eiweiss unterheben und den Teig in die eingefettete Springform einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad 45 Minuten backen. Die Konfitüre auf dem Herd erwärmen und die noch lauwarme Tortenfläche bestreichen.

Glasur: Zutaten für die Glasur vermischen, über die Torte giessen und mit einem Spatel in kreisförmigen Bewegungen verteilen. Auch die Ränder mit Glasur überziehen.