

Aargauer - Rueblitorte 2

Kategorien: Kuchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

6		St Eier
200	Gramm	Zucker
150	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Rohe Rueebli (Moehren)
250	Gramm	Mandeln, gemahlen
70	Gramm	Zwieback
1/2	Teel.	Zimt
1	Prise	Nelkenpulver
1 1/2		St Zitrone
1		St Springform 26cm

Anleitung:

Eigelb und Zucker schaumig rühren, die abgeriebene Zitronenschale und den Saft dazurühren. Die Rueebli reiben (Kartoffelreibe) und mit den Gemahlenden Mandeln darunterrühren; hinterher Zimt & Nelken. Den Zwieback fein zerstoßen und dazumischen. Eiweiss zu Schnee schlagen, und -vorsichtig- darunterziehen. Springform gut fetten (Butter) und bemehlen (Griess tut's auch), den Teig eingiessen und flachrühren. Im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze (ca. 200GradC [390GradF, 160GradR, 475K]) 3/4 backen. Den ausgekühlten Kuchen mit einer Zitronenglasur aus 150 Gramm Puderzucker und Saft+Schale von 1/2 Zitrone überziehen. Der Kuchen schmeckt nach 2 Tagen besser als frisch! Bevor dumme Sprüche kommen: statt 1 1/2 Zitronen kann man auch 2 klein nehmen, oder etwas gegen eine drohende Erkältung tun. Das Temperaturproblem ist wohl gelöst.