

## Fideriser - Torte (Graubünden)

Kategorien: Backen, Kuchen, Mandel, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Torte

4		Eigelb
250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Butter
1/2		Zitrone; Schale gerieben
1	Teel.	Zimt
1	Prise	Salz
2	Tropfen	Rosenoel
200	Gramm	Mandeln; gerieben
375	Gramm	Mehl
4		Eiweiss; steif geschlagen
1 1/2	Tassen	Johannisbeerkonfituere Puderzucker

### Anleitung:

Eigelb, Zucker und Butter schaumig rühren. Zitronenschale, Zimt, Salz, Rosenoel und Mandeln beifuegen. Das Mehl darueber sieben, Eischnee sorgfaeltig darunter heben.

Die Haelfte des Teiges in die vorbereitete Form fuellen (Boden der Torte). Die Konfituere darueber verteilen, die andere Haelfte des Teiges als Deckel darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen (180°C) in der Mittelhitze zirka 45 Minuten backen. Die Torte sollte schoen goldgelb sein, nicht zu braun.

(\*) Das Rezept der Fideriser Torte entstammt einem handgeschriebenen Kochheft Ihrer Tante. Diese war in verschiedenen Pensionen und Gasthaeusern in Davos, Berguen, Latsch, Pragg-Jenaz und Schiers als Koechin taetig. Die Rezepte wurden um 1930 aufgezeichnet.