

Rüblie - Muffin (Wie Rüblitorte)

Kategorien: Muffin, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

6		Eigelb
100	Gramm	Zucker
		Zimt
		Zitrone
		Nelken, (schaumig)
6		Eiweiß
100	Gramm	Zucker zu Eischnee schlagen
300	Gramm	Gem. Haselnüsse
80	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver und
250	Gramm	Gehobelte Karotten melieren

ÜBERZUG

2-3		Eiweiß mit
200	Gramm	Staubzucker nach und nach (gesiebt zu Eiweißglasur standfest aufschlagen
1		Zitronen Saft zugeben
20	ml	Obstschnaps zugeben Und die Törtchen mit einem Messer einstreichen

RAND

Gehackte Mandeln, mit Staubzucker besieben,

DEKOR

MARZIPANKAROTTEN

Anleitung:

Die Masse in gefettet und gemehlte Förmchen deren Boden mit runden (Ausgeschnitten) Backpapier Plättchen ausgelegt ist einfüllen. Wenn Sie die Masse in Muffinbackmanschetten backen, nach dem auskühlen nur die Oberfläche mit Eiweiß bestreichen, dann reicht die Hälfte des Überzugs.

Dies ist ein Originalrezept für Argauer Rüblitorte aus der Schweiz.

Schmeckt super lecker und saftig.

Backzeit: 180° C 20 Min. Umluft: 160°C