

Rüebliorte



Zutaten für den Teig:



50g Butter



5 Eigelb



200g Zucker



½ Zitrone



250g gemahlene
Mandeln



250g Rüebli/Karotten



100g Mehl



1 Teelöffel
Backpulver



½ Teelöffel Zimtpulver



1 Messerspitz Gewürnelkenpulver
(wenn du magst, es geht aber auch ohne)



5 Eiweiss



1 Prise Salz



100g Konfitüre

(z.B. Aprikosen- oder Orangenkonfitüre)

Rüebliorte



Zutaten für die Glasur:



250g Puderzucker



3-5 Esslöffel Zitronensaft



Marzipanrüebli zum dekorieren



Rüebliorte

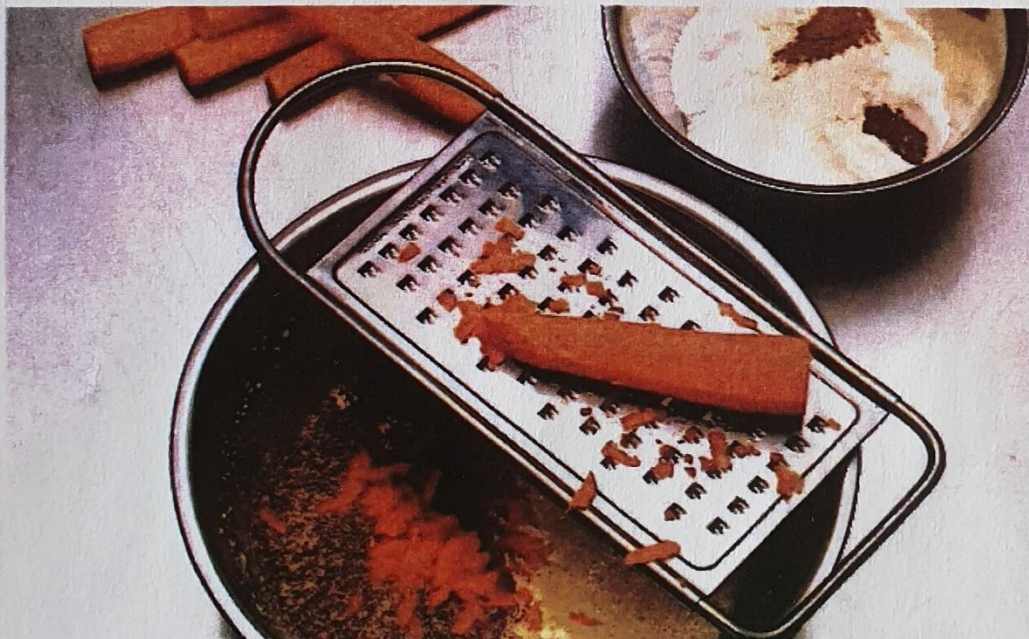


Zubereiten: ca. 45 Minuten

Backen: ca. 55 Minuten

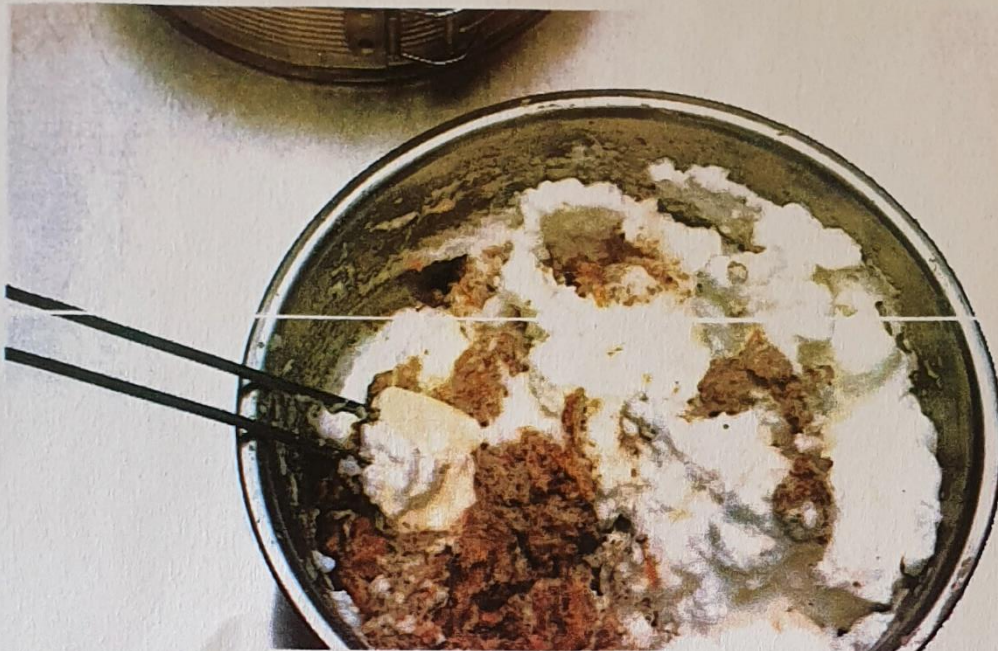


1. Alle Zutaten bereitstellen. Teig: Butter, Eigelb, Zucker und Zitronenschale mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C).



2. Mandeln und Rüebli darauf geben. Unter die Butter-Eiercrème mischen. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen, dazusieben und darunter mischen.

Rüebliorte



3. Eiweisse mit Salz steif schlagen, dazugeben und mit dem Teigschaber sorgfältig darunter ziehen. Masse in die Form füllen. Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 50-55 Minuten backen. Herausnehmen, leicht auskühlen lassen. Torte aus der Form nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen.

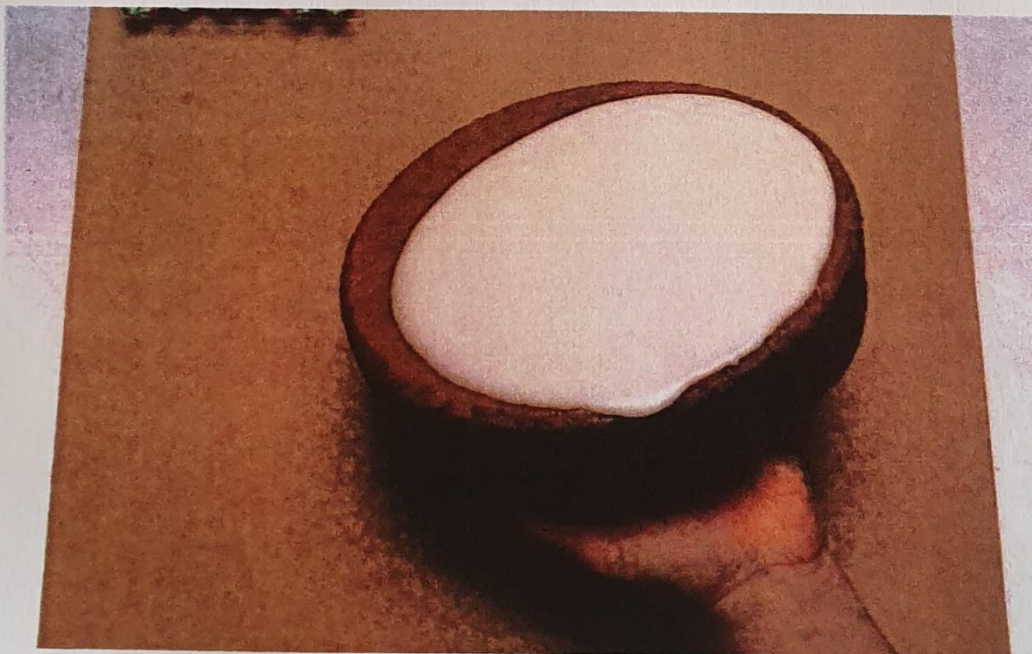


4. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen.

Rüebliorte



5. Die noch warme Torte auf der Oberfläche und am Rand mit Konfitüre bepinseln. Vollständig auskühlen lassen.



6. Glasur: Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Glasur in die Mitte der Torte gießen und durch leichtes Schräghalten gleichmässig nach allen Seiten verlaufen lassen, antrocknen lassen. Torte mit Marzipanrüebli garnieren.

Zugedeckt und kühl gelagert, hält sich die Torte 4-5 Tage.