



Klassische Aargauer Rüeblitorte



250 g Zucker
 5 Eigelbe
 1 Prise Salz
 ½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
 1 Prise Nelkenpulver
 1 Msp Zimtpulver
 250 g rohe Rüebl (normale Karotten), fein geraffelt (Bircherraffel)
 250 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
 60-100 g Mehl (klassisch Weizen-Weissmehl, man kann aber auch Dinkelmehl nehmen)
 1 EL Backpulver
 5 Eiweiss

Eigelbe, Salz und Zucker luftig aufschlagen.

Zitronenschalen, Zitronensaft, Gewürze und geraffelte Rüebl unterrühren.

Mandeln oder Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen.

Das Eiweiss steif schlagen.

Eischnee und Mehlgemisch lagenweise unter die Eigelbmasse ziehen, vorsichtig mischen bis der Teig homogen ist.

In eine eingefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) füllen.

Die Rüeblitorte auf der untersten Rille in den kalten Backofen schieben, bei 180 Grad 50 bis 60 Minuten backen. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann den Ring entfernen und die Torte auf eine Platte stürzen, das Backpapier entfernen. Auskühlen lassen.

Für die Glasur

100 g Puderzucker mit ½ EL Zitronensaft und ½ EL Wasser vermischen, rühren bis die Masse gleichmässig glatt ist. Die Glasur auf die Torte giessen und mit einem Backpinsel verteilen (wenn man eine dicke Schicht möchte, die doppelte Menge machen).

Alternative zur Glasur: Puderzucker

Mit Marzipanrüebl garnieren.

Tipp: die Rüeblitorte schmeckt am besten, wenn sie 2 bis 3 Tage alt ist.