


Cuisine



POLITIQUE

*Mit Diana Gutjahr
Nationalrätin SVP TG*

AARGAUER RÜEBLITORTE (Rezept Betty Bossi)

Zutaten

- 250 g Zucker
- 5 Eigelbe
- 2 EL heisses Wasser

- 250 g gemahlene Mandeln
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 2 EL Kirsch
- 80 g Mehl
- 2 TL Backpulver

- 5 Eiweisse
- 1 Prise Salz

- 300 g Puderzucker
- 2 EL Kirsch oder Zitronensaft
- 2 EL Wasser

- 12 Marzipanrübli



Zubereitung

- Biskuitteig: Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig rühren
- Rüebli und alle Zutaten bis und mit Kirsch unter die Masse mischen. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen.
- Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Teig in die Form füllen

Backen: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Torte auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Torte mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen

- Puderzucker, Kirsch und Wasser gut verrühren, auf die Tortenmitte giessen, unter Bewegen über die Oberfläche und den Rand fließen lassen. Marzipanrüebli auf die noch feuchte Glasur legen, trocknen lassen

Zusatzinformationen

- Form: Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier beleg
- Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Woche. Rüebliorte schmeckt ab dem zweiten Tag am besten

