

Rüebliorte

**Rüebli lassen sich kochen, braten oder roh essen:
Doch richtig köstlich sind sie gebacken.
Als Rüebliorte mit Limone, saftig und aromatisch.
Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.**

Zutaten

für eine Springform
von 20cm ø

Teig

3 Eigelb
60g Zucker
150g Rüebli, fein gerieben
½ Limone, Abrieb und Saft
1 Prise Zimt
3 Eiweiss
1 Prise Salz
60g Zucker
30g Mehl
80g Mandeln, gemahlen
50g Butter, flüssig

Zubereitung

Etwa 25 Minuten + 45 Minuten Backzeit

- 1** Eigelbe und Zucker in einer Schüssel ca. 5 Minuten schaumig rühren.
- 2** Rüebli, Limone und Zimt vorsichtig unter die Masse mischen. Mehl und Mandeln mischen und ebenfalls unterrühren.
- 3** Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Mit der Butter sorgfältig unter die Masse ziehen.
- 4** Teig in die ausgebutterte Tortenform füllen und in der unteren Hälfte des auf 160°C vorgeheizten Backofens ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, Torte auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp

200g Puderzucker mit 2 Esslöffeln Limonensaft und 2 Esslöffeln Kaffeeahm gut verrühren, auf die ausgekühlte Torte giessen, unter Bewegen über die Oberfläche und den Rand fließen lassen. Kokosraspel auf die noch feuchte Glasur streuen, trocknen lassen oder mit Marzipanrüebli dekorieren.

