

# Aargauer Rüeblitorte

Rezept für 4 Personen

## Zutaten

### Torte

5 Eier  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Zitrone (unbehandelt), Schale abgerieben  
400 g Rüebl, geraffelt  
1–2 KL Zimt  
1 Messerspitze Nelkenpulver  
250 g Mandeln, gemahlen  
75 g Mehl  
½ KL Backpulver  
20 g Butter zum Ausbuttern der Form

### Glasur

150 g Puderzucker  
1 EL Wasser  
2 EL Zitronensaft  
3–4 EL Aprikosenkonfitüre

## Zubereitung

### Torte

- Eier in Eigelb und Eiweiss trennen. Eigelb mit Zucker und Salz schaumig rühren. Die abgeriebene Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft, geraffelte Rüebl, Zimt, Nelkenpulver und gemahlene Mandeln begeben, umrühren.
- Nach und nach auch das gesiebte Mehl und Backpulver beifügen. Am Schluss das zu festem Schnee geschlagene Eiweiss unterziehen.
- Den Teig in eine ausgebutterte Springform füllen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.
- Erkalten lassen, dann gut einpacken und für 1–2 Tage in den Kühlschrank stellen.

### Glasur

- Den kalten Kuchen mit verdünnter Aprikosenkonfitüre bepinseln, damit die Glasur besser haften bleibt. Dann Puderzucker, Wasser und Zitronensaft gründlich verrühren. Den Kuchen mit dieser Glasur überziehen, mit Marzipanrüebl garnieren und vor dem Servieren mindestens einen Tag kühl stellen.