

Zutaten

Für 12 Stück

1 Springform von 24 cm Ø

Backpapier für den Formenboden

Butter für den Formenrand

Teig:

50 g weiche Butter

5 Eigelb, zimmerwarm

200 g Zucker

½ Zitrone, abgeriebene Schale

200 g gemahlene Mandeln

250 g Rüebl, an der Bircherraffel gerieben

100 g Mehl

½ TL Backpulver

½ TL Zimtpulver

1 Msp Gewürznelkenpulver

5 Eiweiss

1 Prise Salz

100 g Aprikosenkonfitüre

Glasur:

250 g Puderzucker

3–5 EL Zitronensaft

12 Marzipanrüebl zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: 45min

Kochen / Backen: 50min

Auf dem Tisch in: 1h35min

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

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.
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 Marzipanrübli garnieren.

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

Energie: 1658kJ / 396kcal, Fett: 16g, Kohlenhydrate: 54g, Eiweiss: 8g