



Rüebliorte

Eine Spezialität aus dem Schweizer Kanton Aargau, wo viele Karotten angebaut werden. Die Torte schmeckt ein bis zwei Tage nach dem Backen noch besser als frisch!



Zutaten

5 Eigelb
300 g Zucker
2 Zitronen, abgerieben
300 g ungeschälte Mandeln, gerieben
300 g Karotten, geschält und fein gerieben
75 g **Maisstärke**
1 Prise Zimtpulver
1 Prise Gewürznelken
10 g Backpulver
eine Prise Salz
5 Eiweiß, steif geschlagen
0,5 dl **Kirsch**

Glasur:

150 g **Puderzucker**
2-2 ½ EL Zitronensaft



Zubereitung:

Zitronen und Zucker mischen, mit dem Eigelb **schaumig** schlagen, Karotten und Mandeln dazugeben.

Maisstärke, Zimt, Gewürznelken, Kirsch und Backpulver darunter rühren, zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß sorgfältig darunter heben.

In einer gebutterten Springform von 24 cm Durchmesser und mindestens 5 cm Höhe 60 Minuten bei 180 °C backen.

Auskühlen lassen.

Puderzucker und Zitronensaft verrühren und die Torte damit glasieren.

Mit kleinen **Marzipan**-Karotten verzieren.

Glossario:

Rüebli, das: parola svizzera per carota (Karotte, die)

Maisstärke, die: amido di mais

Kirsch, der: acquavite di ciliegie

Glasur, die: glassa

Puderzucker, der: zucchero a velo

schaumig: schiumoso

Marzipan, der: marzapane