

Nun senden wir Ihnen das Rezept von unserem Lieblingskuchen

Shop **Rezepte** Magazin

Una so wiras gemacht:

Teig: Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig rühren

Rüeblitorte: Rüeblitorte und alle Zutaten bis und mit Kirsch unter die Masse mischen. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen.

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 fliesen lassen. Marzipanrüeblitorte auf die noch feuchte Glasur legen, trocknen lassen

Betty Bossi Shop **Rezepte** Magazin

Zutaten

Anzahl Personen - 12 +

250 g Zucker
5 Eigelbe
2 EL heisses Wasser

250 g Rüeblitorte, fein gerieben
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

Aargauer Rüeblitorte