



Österliche Rüeblitorte

Vor- und zubereiten: ca. 1½ Std.

Backen: ca. 55 Min.

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø,
Boden mit Backpapier belegt

250 g Zucker
5 Eigelbe
2 EL heisses Wasser

250 g Rüeblī, fein gerieben
250 g gemahlene geschälte Mandeln

1 Bio-Zitrone,
abgeriebene Schale
und Saft

2 EL Amaretto

80 g Mehl

2 TL Backpulver

5 Eiweisse
1 Prise Salz

1 frisches Eiweiss
1 Prise Salz
200 g Puderzucker
3–4 TL Zitronensaft

1 Rolle weisses Modelliermarzipan (ca. 80 g)

einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

1 kleiner weisser Schokoladehase

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

2 — Rüeblī und alle Zutaten bis und mit Amaretto unter die Masse mischen. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen.

3 — Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

4 — Backen: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formrand entfernen, Torte auf ein Git-

ter stürzen, auskühlen. Torte mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen.

5 — Glasur: Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Puderzucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Zitronensaft begeben, kurz weiterschlagen. Glasur auf die Tortenmitte geben, mit einem Spachtel Oberfläche und Rand bestreichen.

6 — Verzieren: Marzipan mit wenig Lebensmittelfarbe gut verkneten. Zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 2 mm dick auswallen. Kreise und Formen (z. B. Hasen) ausstechen, an die noch feuchte Glasur drücken, trocknen lassen. Schokoladehase auf die Torte stellen.

Haltbarkeit: ohne Glasur in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Woche. Rüeblitorte schmeckt ab dem zweiten Tag am besten.

Stück (1/12): 359 kcal, F 13 g, Kh 50 g, E 9 g

