AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Schweiz

AARGAUER RÜEBLITORTE



Rezept: swissmilk, 1. 1. 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der kompakte Kuchen mit einem hohen Anteil an Karotten wurde 1907 im «Gritli in der Küche», dem in der Schweiz verbreiteten Kochlehrbuch, als Aargauertorte bezeichnet. Nach dem Zweiten Weltkrieg versuchten die Bäcker, gesündere, leichtere Kuchen anzubieten, noch heute ist er im Angebot fast jeder Bäckerei.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

50 g	Butter, weiche	100 g	Mehl
5	Eigelb	0.5 TL	Backpulver
200 g	Zucker	0.5 TL	Zimtpulver
0.5	Zitrone, Abrieb	1 Msp	Nelke, gemahlen
200 g	Mandeln, gemahlene	4	Eiweiss
250 g	Karotten	1 Pr	Salz

ZUBEREITUNG

1. Butter, Eigelb, Zucker und Zitronenschale mit den Schwingbesen (des Handrührgerätes) rühren, bis die Masse hell und schaumig ist.
2. Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160° C). Mandeln und Rüebli darauf geben, unter die Butter-Eiercrème mischen. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen, dazusieben und darunter mischen.
3. Eiweiss 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 Min. backen. Herausnehmen, leicht auskühlen lassen. Torte aus der Form nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen.
4. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

TIPP: Für Geburts- und andere Festtage braucht es eine süsse Glasur. - Mehr Infos zur *Aargauer Rüeblitorte*