

Rüebli torte

🕒 1.5h

🧠 Medium



Das brauchst du:

- 250g Zucker
- 5 Eier (Eigelb und Eiweiss getrennt)
- 2 EL heisses Wasser
- 250g Rüebli (geraffelt)
- 250g gemahlene Mandeln
- 1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- 80g Mehl
- 2TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 300g Puderzucker
- 3 EL Wasser
- 8 - 10 Marzipanrüebli

So geht's:

1. Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig rühren.
2. Rüebli, Mandeln und Zitrone dazugeben. Mehl und Backpulver zusammenmischen und dann unter die Masse mischen.
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, danach mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.
4. Teig in die Form füllen.
Backen: 55 Min. bei 180°C in der unteren Ofenhälfte.
5. Glasur: Puderzucker und Wasser gut verrühren, über die abgekühlte Torte giessen und mit Marzipanrüebli verzieren.

Schick uns ein Bild von deiner Rüebli torte an info@jubla-wuerenlingen.ch oder an unsere Instagram-Seite [@jublauerenlingen](https://www.instagram.com/jublauerenlingen).