

Thermomix

Ihre Repräsentantin
Daniela Föhn-Dizerens

CH-6417 Sattel
079 829 30 63
daniela.foehn@gmx.ch
www.meinegenusswelt.com



Rezept: Aargauer Rüeblitorte

Vor- und Zubereitung: ca. 20 Min. / Backen: ca. 40 Min.
Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt



Zutaten:

250g Zucker	5 Eigelbe
2 EL heisses Wasser	2 EL Kirsch
250g Rüebl, fein gerieben	80g Mehl
250g gemahlene Mandeln	5 Eiweisse
2 TL Backpulver	1 Prise Salz
300g Puderzucker	2 EL Wasser
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft	
2 EL Kirsch oder Zitronensaft	

Zubereitung:

1. Rüebl in Mixtopf und 5 Sek. auf Stufe 6 fein reiben und in eine Schüssel umfüllen. Mixtopf auswaschen.
2. Schmetterling in Mixtopf.
3. **Biskuitteig:** Zucker, Eigelbe und Wasser in den Mixtopf und 3 Min. / Stufe 3 schäumig mischen.
4. Schmetterling entfernen. Geriebene Rüebl, gemahlene Mandeln, Zitrone und Kirsch, Mehl und Backpulver in Mixtopf und 50 Sek. auf Stufe 3 mischen.
5. Mixtopf reinigen (muss fettfrei und sauber sein). Eiweisse und Salz in Mixtopf und für 3 Min. auf Stufe 3 steif schlagen. Mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Teig in die Form füllen.
6. **Backen:** ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen und Formenrad entfernen. Torte auf ein Gitter stürzen und auskühlen. Torte mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen.
7. Selbstgemachter Puderzucker: Kirsch und Wasser in den gereinigten Mixtopf geben und 10 Sek. auf Stufe 3 gut verrühren (kann auch von Hand gerührt werden). Auf die Tortenmitte gießen und durch Bewegung über die Oberfläche und den Rand fließen lassen. Marzipanrüebl auf die noch feuchte Glasur legen, trocknen lassen und geniessen.

Thermomix

Ihre Repräsentantin
Daniela Föhn-Dizerens

CH-6417 Sattel
079 829 30 63
daniela.foehn@gmx.ch
www.meinegenusswelt.com



Tipp:

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



Weitere Rezepte auf www.meinegenusswelt.com