

Rüebliorte nach Radio Beromünster

Familienrezept von Beatrice Egger Walker von Ziefen BL

Zutaten:

250 g Zucker
 250 g Rüebli (mit der Bircherraffel gerieben)
 250 g Haselnüsse (gemahlen)
 2 EL Maizena
 2 EL Kirsch
 1 Messerspitze Zimt
 1 abgeriebene Zitrone
 Etwas Zitronensaft
 5-6 Eier
 Es braucht KEIN Backpulver!

Für die Glasur:

250 g Puderzucker
 2 ½ EL Wasser oder Zitronensaft

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden einer runden Form mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter bestreichen.

Die Eier trennen. Das Eigelb und den Zucker miteinander schaumig rühren. Die gemahlene Haselnüsse und die geraffelten Rüebli dazu geben und gut vermischen.

Maizena, Zimt, Kirsch, Zitronenschale und Saft ebenfalls darunter mengen. Das Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter die Masse mischen.

Masse in die Springform einfüllen und ca. 60 Minuten lang backen.

Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft gut verrühren. Wenn der Kuchen erkaltet ist, die Glasur in die Mitte des Kuchens giessen und von dort aus durch leichtes Schräghalten gleichmässig darüber fliessen lassen.

Diese Torte hält sich viele Tage frisch.
