



4 Sprachen zum Dessert

Robins Aargauer Rüeblitorte

6:56 Minuten

00:03 Hallo, willkommen in der Deutschschweiz. Mein Name ist Robin und ich zeige euch heute, wie man eine Aargauer Rüeblitorte macht.

00:16 1) Die Tortenmasse

- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 250 g Karotten
- 250 g Mandeln
- 1 Zitrone
- 80 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 1 Prise Salz

00:32 Zuerst ist es wichtig, dass man die Hände wäscht.

00:36 Und jetzt fangen wir an, das Ei zu trennen.

00:42 Worauf man achten muss bei der altmodischen Art ist, dass man das Ei in der Mitte halbieren kann und dann das Eigelb immer in den zwei Schalen hin und her...

00:58 Oh ja... wie gesagt, die altmodische Art.

Ich zeige euch mal einen Trick. Aufschlagen (Ei). Dann nimmt man eine leere Flasche, drückt die PET-Flasche zusammen, auf das Eigelb und dann geht das Ei hinein.

01:17 Als Hilfe kann man den Löffel nehmen, damit das Ei nicht rausfällt.

01:29 Dann macht man das Ganze noch 5 Mal.

01:34 Jetzt bin ich fertig. Noch das da rein tun.

Ich tue die Schüssel mit dem Eigelb darin auf die Waage, und dann muss man den Zucker reintun. 250 Gramm.

01:49 Und jetzt leicht rühren mit dem Mixer.

01:52 So, das ist jetzt leicht gerührt.

Jetzt kommen die 250 Gramm Rüeblen fein geraffelt.

01:52 2) Rüeblen (Karotten) zubereiten.

02:00 (Rüeblen) Hinten und vorne ein bisschen abschneiden.

02:19 250 Gramm.

02:21 Das muss man jetzt zum Eigelb mit dem Zucker dazugeben. 250

02:40 Gramm fein geraffelte Mandeln. Eine Zitrone. Mit Schale und Saft.

02:51 80 Gramm Mehl. 1 Esslöffel Backpulver. Und nochmals mischen.

03:02 Jetzt kommt das Eiweiss. Achtung: Man muss aufpassen, dass kein Gelbes mehr im Eiweiss ist.

03:02 3) Eiweiss schlagen

03:12 So, ich hoffe mal das geht.

03:24 Ah, nicht so steif.

03:39 Man muss ziemlich Geduld haben. Man kann die Schüssel auf den Kopf stellen. Ja, das ist gut.

03:48 Jetzt brauchen wir eine Prise Salz. Man schüttet ein bisschen Salz auf die Hände, nimmt einfach so und gibt es dann da hinzu.

Jetzt heizen wir den Backofen vor. Nämlich Ober- / Unterhitze 180°.

04:00 So.

04:08 Das Eiweiss mit dem Salz bei der Rüeblimasse sorgfältig darunterziehen. So, dass es richtig luftig bleibt.

04:22 **4) Die Masse in die Form füllen**

04:22 Ich habe die Backform schon eingefettet. Mit dem Gummischaber sorgfältig.

04:31 Ich achte darauf, dass die Ecken schön gefüllt sind. Und dann geben wir die Backform in den Ofen.

04:44 Die Dauer ist 50 Minuten. Ok. So.
50 Minuten bei 180 C

04:52 **6) Der Guss**

- 250 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

04:58 Jetzt kann ich noch den Guss für die Torte machen.

05:02 250 Gramm Puderzucker. 2-3 Esslöffel Zitronensaft. Mischen.

05:14 Jetzt ist es noch ziemlich bröcklig. Es muss eine geschmeidige Masse werden. Noch ein bisschen Zitronensaft dazugeben.

05:27 So, jetzt bin ich zufrieden damit.

05:32 Der Kuchen ist fertig.

05:37 Als Probe, einstechen... Wenn es Resten daran hat, dann ist es nicht gut. Wenn es aber keine Resten daran hat, dann ist es perfekt.

05:53 **7) Die Dekoration**

- 8-12 Marzipanrüebl

05:50 Jetzt lassen wir ihn ein bisschen abkühlen.

05:58 Jetzt geben wir den Guss darauf.

06:01 Es ist relativ schwierig, aber man streicht den Guss darauf mit dem Rücken von einem Löffel.

06:16 Fertig.

06:25 U-la-la, Mama.

06:33 Es klebt ein bisschen.

06:37 Die Rüebl noch darauf. So.

06:43 Das ist fast das Wichtigste.

06:43 So. Jetzt ist die Aargauer Rüeblitorte fertig.

06:51 **8) Guten Appetit!**