



Robins Aargauer Rüebli torte

Aus der Reihe «4 Sprachen zum Dessert»

Dazu brauchst du...

250 g Zucker

6 Eigelb



250 g Karotten,
fein gerieben

250 g Mandeln,
gemahlen

1 Zitrone

80 g Mehl

1 EL Backpulver

6 Eiweiss

1 Prise Salz



250 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft



8–12 Marzipanrübli



So machst du es...

Zucker und Eigelb in eine Schüssel geben.
Mit dem Mixer etwa 5 Min. schaumigrühren.

Karotten und Mandeln unter die Masse rühren.
Mehl und Backpulver dazumischen.



Salz zum Eiweiss geben und steifschlagen.
Mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.
Teig in die Form füllen.
Form in den vorgeheizten Backofen legen.
Bei 180 °C etwa 50 Minuten backen.

Puderzucker und Zitronensaft so lange verrühren,
bis eine geschmeidige Masse entsteht.
Fertiggebackene Torte aus dem Backofen nehmen
und etwas abkühlen lassen.

Torte aus der Form lösen.
Den Zuckerguss gleichmässig auf der Oberfläche verstreichen.
Die Torte mit den Marzipan-Rüebli dekorieren.

Guten Appetit!

