DENNER

Klassische Aargauer Rüeblitorte

Diese Rüeblitorte ist nicht zu süss, hat einen ordentlichen Schuss Säure und ist innen schön feucht – einfach perfekt.

Etwa in einem Monat ist Ostern und der Frühling beginnt bald. Somit liegt es auf der Hand, wieder mal eine richtig feine Aargauer Rüeblitorte zu backen, um sie Familie und Freunden zum Dessert oder Kafikränzli zu servieren.

Enorm wichtig bei diesem Gebäck ist, dass es schön feucht bleibt. Deshalb verwenden wir ziemlich viele Rüebli, die ordentlich Saft abgeben. Ausserdem sollte die Torte von einer relativ dicken Glasur überzogen sein, die den Gaumen zusätzlich mit dem «gewissen Etwas» versorgt – und natürlich dürfen die Marzipanrüebli nicht fehlen.

Die Springform sollte nicht allzu gross sein, damit der Kuchen nicht zu flach wird; so stellen wir sicher, dass er nicht austrocknet.

Alles Weitere im Video, viel Spass!

- 300 g fein geraffelte Rüebli, z.B. IP-SUISSE
- 5 Eier; Eiweiss und Eigelb getrennt
- 220 g Zucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- ½ Zitronenschale, gerieben
- 75 g Mehl
- ¾ TL Backpulver
- 1½ EL Zitronensaft
- ½ TL Zimt
- 1–2 Prisen Salz

- 250 g Puderzucker
- 4 EL warme Aprikosenkonfitüre
- 5 EL Zitronensaft
- Marzipanrüebli