

Rüblitorte

Zutaten:

7 Eigelbe
300 g Zucker
Je 1 Prise Salz, Zimt und Nelkenpulver
2 Esslöffel. Kirschwasser
200 g. feingeriebene Karotten
240 g. gemahlene Mandeln
50 g. Semmelbrösel
50 g. Mehl
1 Teelöffel Backpulver
5 Eiweiße
200 g. Puderzucker
Je 1 Esslöffel Kirschwasser und Zitronensaft
Verzierung nach Wahl

Die Eigelbe mit 200 g. Zucker, dem Salz, dem Zimt, dem Nelkenpulver und dem Kirschwasser schaumig rühren.

Die Karotten, die Nüsse, die Semmelbrösel, das Mehl und das Backpulver mischen und alles mit der Eigelbmasse verrühren.

Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in eine Springform füllen und glattstreichen. Die Torte bei 175 Grad Heißluft ca. 45 – 55 Min. backen.

Jetzt noch den Puderzucker mit dem Kirschwasser und dem Zitronensaft verrühren und die Torte damit glasieren. Die Verzierung bleibt jedem selbst überlassen.

Guten Appetit