

## Rüebliorte (ohne Mehl)

### Springform 24 cm Durchmesser (ca. 12 Portionen)

300	g	Rüebli
4	Stk	Eigelb
200	g	Zucker
250	g	geriebene Mandeln
½	Stk	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
2	EL	Maizena
1	TL	Backpulver
4	Stk	Eiweiss
1	Prise	Salz

### Glasur:

200	g	Puderzucker
3	EL	Zitronensaft
2	EL	Kirschwasser

### Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine runde Springform (24 cm Durchmesser) leicht einfetten und mit Backpapier auslegen.

Die Rüebli schälen und auf der Bircherraffel fein reiben.

Eigelb und den Zucker in einer Schüssel zu einer hellen, cremigen Masse rühren. Die geriebenen Rüebli, Mandeln, Zitronenschale und - Saft daruntermischen. Das Maizena und das Backpulver beifügen und alles gut mischen.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. Die Teigmasse in die Backform einfüllen und glattstreichen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens ca. 45 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen auskühlen und einen Tag ruhen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit Zitronensaft und Kirsch zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Torte mit der Glasur bestreichen und nach Belieben mit kleinen Marzipanrüebli dekorieren.

### Nährwert pro Portion

Kalorien	311
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiss	7 g
Fett	14 g