

Aargauer Rüblichueche

Goofy's Art

4-Personen

Zutaten:

5	-	Eier
150	-	gr. Zucker
1	-	Prise Salz
1	-	Zitrone für Zeste und Saft
400	-	gr. Rüebli geraffelt
1-2	-	TL Zimtpulver
1	-	Messerspitze Nelkenpulver
250	-	gr. gemahlene Mandeln
75	-	gr. Mehl
½	-	TL Backpulver
20	-	gr. Butter (zum Ausbuttern der Springform)
1	-	runde Springform 25 cm

Zubereitung:

Den Ofen auf 180-Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier in Eigelb und Eiweiss trennen.

Das Eigelb mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig rühren. Die abgeriebene Zitronenschale, 2-Esslöffel Zitronensaft, die geraffelten Rüebli, Zimt- und Nelkenpulver sowie die gemahlene Mandeln ins Rührwerk geben und gut vermischen, umrühren.

Dann nach und nach auch das gesiebte Mehl und das Backpulver begeben unditerrühren. Am Schluss das zu festem Schnee geschlagene Eiweiss unterziehen. (Vorsichtig gut vermischen!)

Die Masse in eine gut ausgebutterte Springform füllen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 45-Minuten backen. Den Kuchen erkalten lassen und auf einen flachen Teller schieben. Mit Alufolie einpacken und im Kühlschrank 1-2 Tage ruhen lassen.

Ich verzichte bewusst auf eine Glasur und präsentiere den Kuchen in seiner schönen Farbe ohne jegliche Verzierungen. Es ist Wichtig dass der Kuchen mindestens 1-Tag im Kühlschrank bleibt.