



[www.suesse-weine.de](http://www.suesse-weine.de)

## ZUTATEN

Für 4 Personen

### **Aargauer Rüeblitorte**

#### Teig:

250 g Zucker  
5 Eigelbe  
2 EL heisses Wasser  
250 g Möhren, fein gerieben  
200 g gemahlene Mandeln  
50 g Haselnüsse  
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft  
80 g Mehl  
2 TL Backpulver  
5 Eiweiß  
1 Prise Salz

#### Guß:

300 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Wasser  
12 Marzipanrüepli

Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig rühren. Möhren und alle Zutaten unter die Masse mischen. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unter die Masse ziehen. Teig in eine Form mit 24 cm Durchmesser füllen.

Etwa 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen und danach abkühlen lassen. Puderzucker, Zitronensaft und Wasser gut verrühren, auf die Tortenmitte giessen, unter Bewegen über die Oberfläche und den Rand fließen lassen. Marzipankarotten auf die noch feuchte Glasur legen, trocknen lassen.

### **Weinempfehlung**

Rivesaltes ambré

Modifiziert nach: [https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_KUCA130802\\_0136A-120-de](https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_KUCA130802_0136A-120-de)