

Des Herrn Wort ist wahrhaftig,
und was er zusagt, das hält er gewiß.

Psalm 33,4

BEHMERKUNGEN:

- *1) 6 EIER SIND BESSER
- *2) ANSTATT UNGESCHÄLTE, GERIEBENE MANDELN
NEHME MAN GERIEBENE HASELNÜSSE.
- *3) ZITRONENGLASUR:
PUDERZUCKER + ZITRONENSAFT ZU EINER GLATTE
MASSE RÜHREN, ZU DEKORATIONSZWECKEN
DEN REST DER MASSE MIT KAKAO-PULVER
EINFÄRZEN.

Rüblitorte

^{*1)} 4-6 Eier, 300 g Zucker, 300 g ^{*2)} ungeschälte geriebene Mandeln, 250 g rohe geriebene Rübli, 50 g Mehl, 2 Kaffeelöffel Backpulver, etwas gehackte Zitronenschale.

Das Eigelb, den Zucker und die Zitronenschale während ¼ Stunde gut rühren, die Mandeln und Rüben beigeben, das Backpulver mit dem Mehl vermischen und ebenfalls beifügen. Dann den Eierschnee darunterziehen. In gut bestrichener Form den Kuchen in schwacher Hitze 1 Stunde backen und mit ^{*3)} Zucker bestreuen oder mit einer Zitronenglasur versehen. Die Torte ist besser, wenn sie einige Tage alt ist, als ganz frisch.

ACHTUNG: ⇒ GLASUR ERST AUFTRAGEN, WENN TORTE WEITGEHEND ABGEKÜHLT IST.

Eu guete! *Nachs*