

# FAMILIENHÄPPCHEN

## RÜEBLITORTE

Zutaten:

- 4 Eigelb
- 3 EL warmes Wasser
- 200g Zucker
- 1 EL Rum
- 1/2 Bio-Zitronenschale
- 3 Eiweiss
- 80g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200g gemahlene Mandeln
- 200g geraffelte Rüeblli
- 1 MPs. Zimt
- 1 Prise Nägelepulver

So gehts:

Eigelb und Wasser schaumig rühren. 2/3 des Zuckers dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse schön cremig ist.

Rum, Zitronenschale, Zimt und Nägelepulver zum Eigelb mischen.

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach den Rest des Zuckers dazu geben.

Den sehr steifen Schnee auf die Eigelb-Zuckermasse geben und das Backpulver darüber sieben. Anschliessend die gemahlene Mandeln vorsichtig unter die Masse heben.

Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform geben.

Bei etwa 180°-200° (je nach Ofen) in der untersten Rille (Oben- und Unterhitze) rund 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.