Rechberg
1837

Rüeblichueche

Zutaten

- 6 Eier
- 135 g Zucker
- Salz
- 250 g Mandel (gemahlen)
- 125 g Zucker
- 250 g Rüebli
- 65 g Mehl
- 100 g Butter

Zubereitung

1. Rüebli raffeln und 250 g abmessen.
2. Eiweiss und Eigelb in zwei separate Schüsseln trennen.
3. Eiweiss und Zucker mit einem Schwingbesen zu Schnee schlagen.
4. Alle Zutaten, ausser den Eiweiss-Zuckerschaum, in die Eigelb- Schüssel mischen.
5. Den Schaum/Schnee darunterziehen.
6. Alles sanft, aber gut mischen und z.B. in eine mit Butter bepinselte Spring-, Cupcake- oder Muffinformen giessen.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad mit Ober- und Unterhitze ca. 30 min backen.

En Guete!