

## *Schweizer Rübliorte nach einem Rezept von Frau Lüdin / TK Münstertal*

### **Zutaten:**

300 Gramm Zucker

6 Eigelb

6 Eiweiß

1 Prise Salz

200 Gramm gemahlene Mandeln + 200 Gramm gemahlene Haselnüsse

350 Gramm geriebene Karotten

4 Esslöffel Mondamin

Saft und Schale einer Zitrone

3 Esslöffel Kirschwasser

1 Kaffeelöffel Backpulver

### **Für den Guss:**

Ca. 120 Gramm Puderzucker

3 Esslöffel Orangen- oder Zitronensaft

Marzipanrübli zur Deko

### **Zubereitung:**

Zucker mit Eigelb und einer Prise Salz schaumig schlagen. Gemahlene Mandeln und Haselnüsse hinzugeben. Dazu die mittelgrob geriebenen Karotten. Weiter: Mondamin, Saft und Schale der Zitrone, sowie Kirschwasser dazu rühren. Das Eiweiß steif schlagen, das Backpulver dazu tun und nochmals kurz aufschlagen. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen und auf der zweituntersten Stufe 60 bis 70 Minuten backen.

Die Bestandteile des Gusses miteinander verrühren, auf den erkalteten Kuchen streichen und mit Marzipanrübli dekorieren.

Probestücke können bei Schräplers in der Betberger Str. 9 in 79295 Sulzburg abgeliefert werden ;-)