

## Aargauer Rüeblitörtchen

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

300 g	Zucker
5	Eigelb
300 g	Mandeln gemahlen
300 g	Rüebl fein gerieben
1	Zitrone (nur Schale)
4 EL	Maizena
2 EL	Kirsch
1 TL	Backpulver
½ TL	Zimt
1 Msp	Nelkenpulver
5	Eiweiss
3 EL	Aprikosenkonfitüre

### Zubereitung:

Förmchen mit Butter und Mehl einreiben. Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.  
Zucker und Eigelbe in einer Schüssel so lange rühren (ca. 5 Minuten), bis die Masse hell wird.  
Die restlichen Zutaten (bis auf Eiweiss und Konfitüre) Masse geben, mischen  
Die Eiweisse mit 1 Prise Salz steif schlagen, unter die Masse ziehen, in die vorbereiteten Förmchen füllen. In der unteren Hälfte des Ofens ca. ½ Std backen (gut kontrollieren).  
Die Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und die Törtchen damit bestreichen.

Für die Glasur 1 Eiweiss schaumig schlagen, 300 g Puderzucker, 2 EL Kirsch und 1-2 EL Wasser verrühren, über die Törtchen geben und glattstreichen. Mit je einem Marzipan Rüebl verziern.