



Aargauer Rüebligipfel



 für 4 Personen

 easy

 ca. 30 Min.

Zutaten

Füllung

- 100 g **Rüeбли**, fein gerieben
- 40 g **gemahlene Mandeln**
- 1 **unbehandelte Zitrone**, abgeriebene Schale und 1 TL Saft
- 1 EL **Zucker**
- 1 Msp. **Nelkenpulver**
- 1 Msp. **Zimt**
- 0.5 TL **Kirsch**
- 60 g **Ricotta**

1 **runder Mürbeteig** (ca.32cm Ø)

- 0.5 EL **Zitronensaft**
- 3.5 EL **Puderzucker**

Zubereitung

Füllung

1. Für die Füllung Rüeбли und alle Zutaten bis und mit Ricotta mischen.
2. BIG Gipfeler auf den kalten Teig legen, gleichmässig hineindrücken. Wichtig: Mitte gut andrücken.
3. Die Füllung mit dem Streich- Spachtel in die Vertiefungen streichen. BIG Gipfeler rechts oder links etwas anwinkeln, leicht schütteln, abheben.
4. Teigstücke zur Spitze hin aufrollen, seitliche Enden leicht zusammendrücken, Teigspitze mit etwas Wasser bestreichen, andrücken, mit der Teigspitze nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Form:

Für den BIG Gipfeler.

Backen:

ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auskühlen, Zitronensaft und Puderzucker verrühren, Gipfel bestreichen.

Service

Nährwert pro Stück:

13 g Fett
4 g Eiweiss
26 g Kohlenhydrate
998 kJ (238 kcal)