

## Rüebliorte

12 St. 2 ca 300 cal

5 Eigelb	
250 g Zucker	schaumigrühren
250 g Rüebli, feingeraffelt	
250 g Mandeln, gerieben	
1 Zitrone, Saft und Schale	dazugeben
80 g Mehl	
1 Esslöffel Backpulver	dazusieben
5 Eiweiss, steif	
1 Prise Salz	darunterziehen
	Masse in gut gefettete, mit Mehl bestreute Form füllen

**Backen:** Bei schwacher Hitze (180°) ca. 50 Minuten. Erkalten lassen. Nach Belieben garnieren mit Zitronen- oder Kirschglasur und Marzipanrüebli.

### Zitronenglasur:

250 g Puderzucker  
2—3 Esslöffel Zitronensaft

### Kirschglasur:

250 g Puderzucker  
1 Esslöffel Wasser  
1—2 Esslöffel Kirsch

## Engadiner Nusstorte

**Füllung:** (muss vor der Verwendung auskühlen)

335 g Zucker

in Bratpfanne langsam rösten, bis er zu schäumen beginnt (nicht umrühren, da sich sonst Knollen bilden)

250—300 g Baumnüsse, grob gehackt

beifügen, gut mischen, vom Feuer ziehen

2 dl Rahm

bevor Zucker braun wird, dazugeben. Auskühlen

### Mürbeteig:

375 g Mehl  
220 g Planta-Margarine  
150 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz

zu Mürbeteig verarbeiten; Teig dreiteilen. Boden und Deckel einer Springform von 28—30 cm  $\phi$  entsprechend auswallen. Aus dem dritten, etwas kleineren Teil eine Rolle formen, die man dem Rand nach auf den Teigboden legt. Die ausgekühlte Füllung auf den Boden verteilen, über das Ganze den Deckel legen

**Backen:** Bei guter Mittelhitze (200°) auf unterster Rille 40—45 Minuten. Nach dem Backen die Torte sofort vom Rand lösen, damit evtl. ausgetretene Füllung nicht klebt. In der Form halb auskühlen lassen.