

# Meine Lieblings- Rüeblichueche

Quelle: Aargauer Rezepte, Lehrmittelverlag Aargau 1980

Meine Lieblings-Rüeblichueche Rezept entstammt aus einem nicht mehr erhältlichen Aargauer Kochbuch. Ich erhielt es in der Oberstufe von meiner Kochschullehrerin. Bei meiner Familie ist der Rüeblichueche der absolute Renner!



Als Verzierung eignen sich auch, wenn man sie liebt, Marzipan Rübli.

Der Rüeblichueche schmeckt am besten, wenn er 1-2 Tage alt ist.

Eignet sich sehr gut zum Tiefkühlen.

## Aargauer Rüeblichueche

(für eine Springform von 22cm Durchmesser)

### **Zutaten:**

250g	Zucker	schaumigrühren
5	Eigelb	
1 Prise	Salz	
1/2	Zitrone, Schale und Saft	
ev. 1 Prise	Nelkenpulver	
ev. 1Messerspitze	Zimt	
250g	Rüepli, roh, geschält und geraffelt	alles daruntermischen
250g	Mandeln gemahlen	
80g	Mehl	
1 Esslöffel	Backpulver	
5	Eiweiss steifgeschlagen	lagenweise mit dem Mehl/Mandel Gemisch zu den anderen Zutaten geben. Sorgfältig darunterziehen.

### **Backen:**

### **Backofen nicht vorheizen**

Springform auf unterste Rille einschieben  
180 Grad Ober- und Unterhitze  
Backzeit: 60 Min.

### **Glasur**

200g	Puderzucker gesiebt	
Ca. ½ -1	Zitrone, Saft	in Schüssel mit Holzlöffel rühren, bis die Masse gleichmässig ist. Sofort auf den Chueche verteilen.

Du brauchst:

- 4 Schüsseln
- Ein Handrührwerk oder Küchenmaschine
- Bircherraffel für Rüebli
- Zitronenschalen Reibe
- Zitronenauspresser
- Teigschaber
- Messer
- Esslöffel
- Waage
- Springform, Backtrennpapier

Für die Zutaten, siehe Rezept.



1.



Rüebli fein raffeln (Bircherraffel). Eiweiss steif schlagen (Mixer). Das heisst: du kannst die Schüssel umdrehen und das Eiweiss bleibt in der Schüssel haften. Mehl mit Mandeln und Backpulver in einer Schüssel mischen.

2.



In einer weiteren Schüssel: Zucker, Eigelb, 1 Prise Salz (Bild 1) zusammen mit Mixer schaumig rühren. Es entsteht eine helle Masse.

3.



1 Messerspitze Zimt (Bild 1), 1 Prise Nelkenpulver (Bild 2), ½ Zitrone Schale abgerieben und Saft ausgepresst mit den geraffelten Rüebli zur hellen Masse geben.

4.



Klicke auf diesen Link um ein Video des Mischvorgangs zu schauen.  
<https://youtu.be/gXn8Fil1e3Y>

Auf den Boden der Springform gibst du das Backtrennpapier. Die Ränder der Form kannst du mit Butter einfetten. Du hast jetzt den hellen Teig mit den Rüebli, die Schüssel mit dem Mehl-Mandel Gemisch und das steifgeschlagene Eiweiss. Nun gibst du abwechselnd Mehl-Mandel und Eiweiss zur hellen Rüebli-masse. Vorsichtig unterheben. (siehe Video, Doppelklicken).

**NICHT ZU FEST RÜHREN!** Immer von Schüsselrand nach innen arbeiten.

5.



Die Masse in die vorbereitete Springform füllen.

6.



Springform auf unterste Rille Backofen schieben. Rüblichueche auf Ober/Unterhitze 180 Grad 1 Stunde backen. Nach der Backzeit, mit einem Holzspiess oder Stricknadel, Kuchen anstechen. Bleibt Teig an Nadel kleben? Dann nochmals für ein paar Minuten (ev. 5Min.) in den Backofen.

7.



Für den Guss: Puderzucker mit Zitronensaft vermischen. Zuerst  $\frac{1}{2}$  Zitrone dazugeben, wenn der Guss noch dickflüssig ist dann nach und nach Saft dazugeben. Den Guss nachher auf die Mitte des Chuechens geben. Mit Teigschaber gleichmässig verteilen.

Du kannst aber auch einfach nur Puderzucker über den Kuchen sieben.

**Gutes Gelingen!**

**En Guete!**

Schicke mir doch ein Foto von deinem Kuchen 😊 076 531 11 44

