

Rüebliorte - Manu's Favorit

etwas aufwendig, lecker

5 Eigelb
300 g Zucker
2 EL Zitronensaft *gut verrühren*
300 g ger. Mandeln
250 ger. Karotten
5 EL Mehl
1 EL Backpulver *daruntermischen*
5 Eiweiss steifgeschlagen *unterheben*
Butter und Mehl für die Form

Für Springform Durchmesser 28 cm
im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 50 Minuten

Glasur

500 g Puderzucker
4 EL Zitronensaft
2 EL Kirsch
1- 2 EL warmes Wasser
*Zutaten mischen und über die noch warme Torte giessen und mit
Marzipanrüebi verzieren*