

Rüebli-Torte mit Hirseflocken



Zutaten

- 200 g Hirseflocken
- 3 ½ dl Milch
- 6 Eier
- 150 g Roh-Rohrzucker
- 200 g geriebene Mandeln, geschält
- 1 Zitrone (Saft und geriebene Schale)
- 500 g geriebene Rüebli

Zubereitung

1. Hirseflocken mit Milch übergossen und 30 Minuten quellen lassen.
2. Unterdessen die Eier trennen, das Eigelb mit dem Zucker vermischen und zu einer cremigen Masse rühren, das Eiweiss zu steifem Eischnee schlagen.
3. Die Hirsemasse und die restlichen Zutaten mit dem Eigelb vermischen; zum Schluss den Eischnee darunterziehen.
4. In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform füllen und in den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad goldbraun backen.
5. Herausnehmen, stürzen, auskühlen lassen und mit Haselnusscreme bestreichen. Mit Mandeln und Marzipan-Rüebli verzieren.

Zwicky wünscht en Guete!