

Rüebliörtchen

Rezept für 4 Personen

150 g Butter
1 Ei und 2 Eigelb (2 Eiweisse beiseite stellen)
150 g Vollrohrzucker
2 TL Vanille Bourbon
1 Prise Salz
350 g Rüebli
80 g Mehl
1 TL Backpulver
130 g Walnusskerne
70 g Haselnüsse
½ TL Kardamom
2 Msp. Zimt
2 Eiweisse



Butter, Eier, Zucker, Vanille-Bourbon und Salz miteinander mit dem Mixer zu einer schaumigen Masse rühren.

Rüebli schälen, im Dampfkochtopf weich kochen, pürieren und die etwas ausgekühlte Masse unter die Butter-Eier-Masse heben.

Walnüsse und Haselnüsse mahlen und mit dem Mehl, dem Backpulver und den Gewürzen zur Masse dazugeben.

2 Eiweisse steifschlagen und mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.

Muffinförmchen ausbuttern und mehlen (oder Silikonförmchen verwenden). Die Masse gleichmässig verteilen und bei 200 Grad Unter- und Oberhitze ca. 30 Minuten backen.

Mit Zimteis oder Rahm servieren.

Wer einen besonderen Rahm mag, kann mit dem Mörser zerstoßene Samen der Wilden Möhre über Nacht in den Rahm einlegen. Den Rahm absieben und steif schlagen.