

Aargauer Rüeblitorte

Aargauer Karottenkuchen

Zutaten

5 Eigelb
250 g Zucker
250 g fein geraffelte Rüebl/Karotten (Bircherraffel)
250 g geriebene Mandeln
1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
1 Prise Nelkenpulver
nach Belieben ein Gläschen Kirsch(wasser)
und wenig Zimt
80 g Mehl
1 Esslöffel Backpulver
5 Eiweiss



Dekoration: Marzipanrüebl (Marzipankarotten)

2-3 Tropfen aufgelöster Safran oder Lebensmittelfarbe
1 Teelöffel Kirsch(wasser) oder – für die alkoholfreie Variante - Wasser
30 g geschälte, feingemahlene Mandeln
30 g Puderzucker
(In Deutschland kann man die Marzipankarotten auch fertig kaufen – vgl. Bild)

Eigelb und 200 Gramm Zucker zu einer schaumigen Masse rühren. Rüebl (Karotten), Mandeln, Zitronensaft, Nelkenpulver, ggf. Kirschwasser und Zimt unterrühren. Anschließend das mit Backpulver vermischte Mehl dazusieben. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steifschlagen und den Eischnee unter die Masse ziehen. In eine gefettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 50 Minuten backen. Die Torte schmeckt 1 bis 2 Tage alt besser als frisch. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker oder einer Glasur (aus 200 Gramm Puderzucker, 2-3 Esslöffel Kirsch(wasser) und Wasser oder Zitronensaft) und Marzipanrüebl garnieren.

Für die Marzipanrüebl alle Zutaten so lange vermischen und zusammenkneten, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Rüebl formen und ein Stücklein kandierte Angelikawurzel (oder eine andere grüne Dekoration) als Rüeblkraut einstecken.

Lucia Metz/Sabine Schmitgen

アルゴイ地方のリューブリティルテ（訳注：リューブリはスイスの方言で人参の意）

アルゴイ風人参ケーキ

材料

卵黄 5 個分
砂糖 250 g
細かく摺りおろしたリューブリ/人参（卸しがね使用）
250 g
アーモンドプードル 250 g
レモン1個分の絞り汁、皮の摺りおろし
クローブパウダー ひとつまみ
お好みで、キルシュヴァッサー
（訳注：さくらんぼの蒸留酒）シュナップス用の小さいグラス1杯
（20-40ml）



とシナモンパウダー少々
小麦粉 80 g
ベーキングパウダー 大さじ1
卵白 5 個分

飾り用: マジパンリューブリ(マジパンの人参)の材料

サフランまたは食紅の水溶き（訳注：サフランは水に浸して色出しする）2-3 滴
キルシュヴァッサーまたはアルコールを使わない場合は水 小さじ1
皮なしアーモンドプードル 30 g
粉砂糖 30 g
（ドイツでは、市販の人参マジパンを買うことができます。写真参照）

卵黄と砂糖 200 グラムを空気を含んだペースト状になるまで（訳注：白っぽくなるまで）泡だて器で混ぜる。リューブリ（人参）、アーモンドプードル、レモン汁、クローブパウダー、お好みでキルシュヴァッサー、そしてシナモンを加えて混ぜる。続いて、ベーキングパウダーと合わせた小麦粉をふるって加える。卵白と残りの砂糖を固く（訳注：つのが立つまで）泡立て、泡立てた卵白を生地に混ぜ合わせる。

油を塗ったケーキ型（丸型直径 26cm）に生地を入れ、180°Cに余熱したオーブンで 50 分焼く。このケーキは、1~2 日間置いたほうが出来たてよりも美味しい。取り分ける前に、ケーキを粉砂糖またはアイシング（材料：粉砂糖 200 グラム、キルシュヴァッサーと水、またはレモン汁 大さじ 2~3）、マジパンリューブリで飾る。

マジパンリューブリは、材料すべてを混ぜ合わせ、均一なかたまりになるまで、よくこねる。リューブリの形を作り、アンゼリカ（訳注：ふきの砂糖漬け）の小片（または他の緑色の飾り）をリューブリの葉に見立てマジパンに差し込む。

ルチア・メッツ/ザビーネ・シュミットゲン
訳：パチェフスキ朱実