



## RÜEBLIKUCHEN

### FÜR DEN TEIG:

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 80g Mehl
- 1 Zitrone, Schale und Saft
- 250 g Mandeln gemahlen
- 250 g Rüeblli gerieben
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel gestrichen Zimt
- 1 Messerspitze Nelken, gemahlen
- 1 Esslöffel gestrichen Backpulver

### FÜR DIE DEKORATION

*Wir haben folgendes verwendet:*

- 1 mittelgrosser Schokoladenhasen
- 1 kleinerer Schokoladenhasen
- 2 Oster Schokolollys
- 1 KINDER Bueno
- 1 KINDER Überraschungsei
- Diverse Schoko Eier in unterschiedlichen Grössen
- Diverse Haribo Osterei Fruchtgummis

Die Artikel findest du zur Osterzeit in deiner ALDI SUISSE-Filiale, solange der Vorrat reicht.

### FÜR DIE GLASUR:

- Kirschwasser oder Zitronensaft nach Geschmack
- 250 g Puderzucker

### ZUBEREITUNG:

1. Eigelb, Zucker und Zitronenschale cremig rühren.
2. Zimt, Nelkenpulver sowie Mandeln, Backpulver und das Mehl miteinander vermengen.
3. Die Mischung samt geriebenen Rüeblli unter die Eiercreme rühren, danach Zitronensaft hinzufügen.
4. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
5. Die Mischung in einer Springform (26cm Durchmesser) im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Den Guss anrühren und dickflüssig auf den Kuchen giessen, sodass er am Rand etwas runterfliesst. Zuletzt nach Belieben verzieren.