



RÜEBLI-KARDAMOM-GÜPFLI

Für 8 Portionen

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Für 8 ofenfeste Gläser von je ca. 2 dl Inhalt

Wenig Butter für die Gläser

Teig

**50 g Baumnüsse, im Cutter
gemahlen oder sehr fein
gehackt**

100 g geriebene Mandeln

1½ EL Maisstärke

1 Prise Salz

¼ TL gemahlener Kardamom

200 g Rohrzucker

4 Eigelbe

200 g Rüebli, fein gerieben

**1/2 Zitrone, abgeriebene
Schale und ganzer Saft**

Garnitur

1,5 dl Vollrahm

50 g Oster-Schoggi-Beeren

Teig: Nüsse allen Zutaten bis und mit Kardamom mischen, beiseitestellen. Zucker und Eigelbe mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. hell und schaumig rühren. Nussmischung mit Rüebli, Zitronenschale und -saft unter die Ei-Zuckermasse mischen. Teig in die vorbereiteten Gläser füllen.

Backen: In der Mitte des auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 20–25 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen.

Garnitur: Gebäck mit flaumig geschlagenem Rahm und Oster-Schoggi-Beeren garnieren.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

