

Für dieses Meisterstück wurde alles von Hand gemacht, sogar die Marzipankarotte.

Aargauer Rüeblitorte

Unwiderstehlich

Vielleicht wird geschummelt, wenn es um die Herkunft der Süßen geht. Egal. Ihre landesweite Beliebtheit schmälert das kein bisschen.

TEXT: PETER RUCH | FOTOS: ANNETTE FISCHER

Der Kanton Aargau ist «Rüebliand». Warum das so ist, wissen selbst die Aargauer nicht so recht. Das «Rübenland» war einst der Berner Aargau, und mehr noch das Berner Seeland, wo tatsächlich Karotten gepflanzt werden, wie auch im Wallis, im Freiburgischen, im Thurgau. Im (heutigen) Aargau hatte man es nie so mit den Rüben, mehr mit den Räben, und daraus könnte eine Verwechslung entstanden sein. Trotzdem, in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden die Rüeblis als Symbol für das Aargau immer beliebter, Postkarten mit Städte- und Dorfbildern wurden damit verziert, und irgendwann verselbstständigte sich der Begriff. Und die Rüeblitorte gehört heute zum Aargau wie die A1 und der Stau vor dem Bareggunnel.

DIE TORTE IST EIGENTLICH EIN KUCHEN

Die Schweizer verehren ihre Rüeblitorte. Auch in Österreich und im süddeutschen Raum schätzt man das Gebäck. Sie ist eigentlich keine Torte, sondern ein Karottenkuchen; streng genommen ist auch die Linzertorte keine ebensolche, aber sie schmeckt – wie die Rüeblitorte – trotzdem ausgezeichnet. Eine Kulturgeschichte der Rüeblitorte gibt es nicht, keine Höhlenmalereien, keine verbrieften Aufzeichnungen aus dem 12. Jahrhundert. Was man aber weiss: Essbare Wurzeln gehörten zu den ersten Nahrungsmitteln des Menschen.

Das Rüeblis brilliert in einer Disziplin, die man einem Gemüse kaum zutrauen würde: bei den Desserts. Und das in den unterschiedlichsten gastronomischen Kulturen. Die jüdische Küche kennt Zimmes, eine Art Karotteneintopf, der mit Honig gesüsst wird, die Iren nennen das Rüeblis gar Honig der Erde, die Hindus



Kurt Schulz in seiner Backstube in Reinach AG.



Aus den Grundzutaten (1) wird der Kuchen (2) gebacken. Eine Schicht Konfi (3) verhindert, dass ...

Aargauer Rüeblitorte

nach Kurt Schulz

Ergibt 12 Stück
Für 1 Springform à 28 cm Ø

MÜRBETEIG

40 g Petits-Beurre
60 g Butter weich
60 g Zucker
30 g gemahlene Haselnüsse
1 Prise Salz
1 Ei
¼ dl Wasser
150 g Mehl
Butter für die Form

KAROTTENTEIG

400 g Karotten gerüstet gewogen
1 Bio-Zitrone
2 Eier

80 g Zucker
150 g Butter weich
100 g gemahlene Haselnüsse
¼ TL Zimt
170 g Mehl
1 Beutel Backpulver

DEKORATION

4 EL Aprikosenkonfitüre
200 g Puderzucker
6 EL Zitronensaft
50 g Haselnusskrokant oder gemahlene Haselnüsse
12 Marzipankarotten

1 Für den Mürbeteig Petits-Beurre im Cutter mahlen. Mit Butter, Zucker, Haselnüssen und Salz in eine Schüssel geben.

Alles zwischen den Fingern bröselig verreiben. Ei verquirlen, die Hälfte davon mit dem Wasser in die Schüssel geben. Restliches Ei für den Rüebliteig beiseite stellen. Mehl ebenfalls in die Schüssel geben. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen.

2 Springformboden mit Backpapier belegen. Mürbeteig darauf ca. 4 mm dünn auswallen. Überstehenden Teig wegschneiden. Formrand aufsetzen und einbuttern. Backofen auf 180 °C vorheizen. Form kühl stellen.

3 Für den Karottenteig die Karotten an der Bircherraffel reiben. Zitronenschale fein dazureiben. Eier trennen. Eiweiss

steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Butter schaumig rühren. Eigelb und beiseite gestelltes Ei dazurühren. Karotten, Haselnüsse und Zimt beigegeben und alles gut durchrühren. Mehl und Backpulver darunter mischen. Eiweiss in 2 Portionen unter die Masse heben. Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. In der Ofenmitte ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen. Tortenring entfernen. Torte auf ein Küchentuch stürzen und ca. 2 Stunden auskühlen lassen.

4 Zum Fertigstellen Torte mit einer Platte wenden, so steht sie wieder auf dem Mürbeteigboden. Aprikosenkonfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Torte damit rundum dünn bestreichen. Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Torte samt Rand grosszügig mit Glasur bestreichen. Rand mit Krokant bestreuen. Torte mit Marzipankarotten dekorieren.

TIPP Die Torte schmeckt besonders gut, wenn man sie einen Tag ruhen lässt.

Zubereitung ca. 45 Minuten
+ ca. 45 Minuten backen
+ 2 Stunden auskühlen lassen

Pro Stück ca. 8 g Eiweiss, 29 g Fett, 58 g Kohlenhydrate, 2200 kJ/520 kcal **CODE 0375**



... die Zuckerglasur (4) einzieht.

kochen daraus Gajar halva und verzieren es mit Blattsilber. Die Angelsachsen, bisweilen zu Recht gefürchtet ob ihrer kulinarischen Eigenarten, verarbeiten die Wurzel auch zu Konfitüre. Und zu Wein; dies zum Glück mit geringem Ertrag und noch weniger Erfolg.

DIE DELIKATESSE IM ONLINEANGEBOT

Der internationale Durchbruch mit diesem Gemüse gelang hingegen Kurt Schulz mit seiner Rüeblitorte. Schulz (41), Vater von drei Söhnen, ist ein etwas untypischer Quartierbäcker im aargauischen Reinach. Den Betrieb gibt es seit mehr als 40 Jahren, Schulz hat ihn von seinem Vater übernommen und ständig vergrössert. Er ist weit über Reinach hinaus bekannt, weil er als Bäcker schon im überregionalen Fernsehen auftrat. Und noch aus einem anderen Grund fiel die Wahl auf Schulz: Er verkauft seine Backwaren im Internet, stellt sich weltweit dem Urteil des Publikums. «Das ganz grosse Geschäft ist das nicht», sagt Kurt Schulz, «aber es bringt mir Kunden, die ich sonst niemals hätte. Wir liefern unsere Produkte nach Bern, Basel, Zürich, an Leute, die nie einen Fuss in

unseren Laden setzen würden.» Einer der Renner im Onlineverkauf ist die Aargauer Rüeblitorte, er habe auch schon einmal eine nach Island verschickt, erzählt Schulz, an eine Heimweh-Aargauerin. Und: «Die Rüeblitorte eignet sich hervorragend für den Versand, denn sie wird nur besser nach einigen Tagen.»

DER TRICK MIT DEM TEIGBODEN

Eine gute Rüeblitorte dürfe nicht zu feucht sein, erklärt der professionelle Bäcker, sonst gebe das einen «Sumpf», und man könne sie fast nicht schneiden. Um dies zu verhindern, hat Schulz' Rüeblitorte einen Boden. Aus Linzerteig. Das ist unüblich, die meisten Rezepte sehen das nicht vor, sondern die Masse wird direkt in die Backform gegeben. So machen das die meisten Aargauer und mit ihnen fast alle anderen Liebhaber des Feingebäcks; dies verlangen auch die typischen Familienrezepte. Doch der spröde, süsse Linzerteig passt ausgezeichnet zur Rüeblitorte, und das kleine Meisterwerk von Schulz ist zwar schön saftig, feucht, doch es bleibt tipptopp in Form; auch nach drei Tagen.

Ein weiterer, und vielleicht der entscheidende Unterschied zu anderen Rezepten ist sicher die Applikation, mit der Kurt Schulz seine süssen Werke bestreicht, bevor er die Glasur aufträgt. «Das mache ich, damit sie nicht in die Teigmasse eindringt. Denn eine aufgesogene Glasur sieht nicht schön aus, und so schmeckt auch die Torte nicht gut», sagt Schulz. Der Bäckereibetrieb verwendet dafür spezielle Produkte, doch für den Hausgebrauch geht es auch bestens mit Aprikosenkonfitüre, der Effekt ist der gleiche.

REZEPT VON DER GROSSMUTTER

Geheimnisse, sagt Schulz, habe er für seine Rüeblitorte keine: «Ausser natürlich, dass ich sie mit viel Liebe herstelle.» Dabei lacht der Aargauer, der stolz darauf ist, dass in seiner Backstube noch alles von Hand gemacht wird und keine Fertigprodukte verwendet werden. Dies gilt auch für die Marzipankarotten, mit denen er die Torte dekoriert. Das Rezept für den Kuchen stamme von der Grossmutter, sei aber für die Bedürfnisse und Möglichkeiten der Bäckerei angepasst. «Es existieren

Tausende Rezepte», sagt der Bäcker. Und er ist überzeugt: «Alle haben recht. Hier im Aargau gibt es wohl in jedem zweiten Haushalt irgendeine Variante, mehr Rüeblitorte oder diese ganz fein gehäckselt, mehr Zucker, die Zugabe von Zitronensaft, eine luftigere Masse. Alles geht. Und die meisten dieser Kuchen schmecken ausgezeichnet. Er ist ja auch dankbar. Denn wenn einmal das Eiweiss zusammenfällt, dann ist das nicht so tragisch, er schmeckt immer noch bestens.»

BESSER SCHMECKTS MIT LAGERKAROTTEN

Dass die Rüeblitorte aber im Oktober und im November am besten gelingen soll, wenn die Karotten gerade geerntet wurden, will Kurt Schulz nicht unterschreiben: «Ich glaube nicht, dass man da einen Unterschied merkt.» Es sei im Gegenteil so, dass eine gute Rüeblitorte grosse, länger gelagerte Karotten brauche, so junges Gemüse passt nicht, ist zu süss. «Meine Söhne mögen meine Version sehr», erzählt Schulz. Das versteht der Bäcker, dessen Kinder wohl kaum Mangel an Backwaren leiden müssen, auf jeden Fall als Lob.