

# Rüeblicake

von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Bircherraffel, Mixer, Cakeform, Backtrennpapier

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 350 g Mehl               |  |
| 16 g Backpulver          | sieben, in Schüssel geben  |
| 300 g Zucker             |  |
| * 1.3 g Zimt             |  |
| 0.2 TL Nelkenpulver      | + eine priesel Salz pro 10Port.,<br>daruntermischen  |
| 250 g Rüebli             | fein geraffelt   |
| 1.0 Stück Zitronen       | abgeriebene Schale + Saft  |
| 250 g Mandeln (gerieben) | daruntermischen  |
| 4.0 Stück Eier           | verklopfen   |
| 200 g Butter             | flüssig, ausgekühlt<br>unter die Masse rühren und in die vorbereitete Form (mit Backpapier<br>auslegen) füllen |
|                          | 65min auf der untersten Rille im auf 180Grad vorgeheizten Backofen backen                                      |
|                          | Die Menge ist für eine Cakeform von 30cm Länge berechnet.  |
| 15 Stück Marzipanrüebli  | nach 50min Backzeit in den Teigstecken oder am Ende der Backzeit auf dem<br>Cake platzieren                    |
| 20 g Puderzucker         | bestreuen  |

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g