

# Rüeblicake

von Moritz Kobel

Mengen für 35 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Bircherraffel, Cakeform, Backtrennpapier, Mixer

1.23 kg Mehl	
56 g Backpulver	sieben, in Schüssel geben
1.05 kg Zucker	
3.5 TL Zimt	
0.7 TL Nelkenpulver	+ eine priesel Salz pro 10Port., daruntermischen
875 g Rüebli	fein geraffelt
3.5 Stück Zitronen	abgeriebene Schale + Saft
875 g Mandeln (gerieben)	daruntermischen
14 Stück Eier	verklopfen
700 g Butter	flüssig, ausgekühlt unter die Masse rühren und in die vorbereitete Form (mit Backpapier auslegen) füllen
	65min auf der untersten Rille im auf 180Grad vorgeheizten Backofen backen
	Die Menge ist für eine Cakeform von 30cm Länge berechnet.
52.5 Stück Marzipanrüebli	nach 50min Backzeit in den Teigstecken oder am Ende der Backzeit auf dem Cake platzieren
70 g Puderzucker	bestreuen