



Rüeblicake

von Moritz Kobel

Mengen für 52 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Bircherraffel, Mixer, Backtrennpapier, Cakeform

1.82 kg Mehl	
83.2 g Backpulver	sieben, in Schüssel geben
1.56 kg Zucker	
5.2 TL Zimt	
1.04 TL Nelkenpulver	+ eine pries Salz pro 10Port., daruntermischen
1.3 kg Rüebli	fein geraffelt
5.2 Stück Zitronen	abgeriebene Schale + Saft
1.3 kg Mandeln (gerieben)	daruntermischen
20.8 Stück Eier	verklopfen
1.04 kg 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.
78 Stück Marzipanrüebli	nach 50min Backzeit in den Teigstecken oder am Ende der Backzeit auf dem Cake platzieren
104 g Puderzucker	bestreuen