Rüeblicake von Moritz Kobel

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Bircherraffel, Mixer, Cakeform, Backtrennpapier

700 g Mehl	
32 g Backpulver	sieben, in Schüssel geben
600 g Zucker	
2.0 TL Zimt	
0.4 TL Nelkenpulver	+ eine priese Salz pro 10Port., daruntermischen
500 g Rüebli	fein geraffelt
2.0 Stück Zitronen	abgeriebene Schale + Saft
500 g Mandeln (gerieben)	daruntermischen
8.0 Stück Eier	verklopfen
400 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.
30 Stück Marzipanrüebli	nach 50min Backzeit in den Teigstecken oder am Ende der Backzeit auf dem Cake platzieren
40 g Puderzucker	bestreuen