

# Rüeblicake

von Moritz Kobel

Mengen für 54 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Backtrennpapier, Mixer, Bircherraffel, Cakeform

1.89 kg Mehl	
86.4 g Backpulver	sieben, in Schüssel geben
1.62 kg Zucker	
5.4 TL Zimt	
1.08 TL Nelkenpulver	+ eine priesse Salz pro 10Port., daruntermischen
1.35 kg Rüebli	fein geraffelt
5.4 Stück Zitronen	abgeriebene Schale + Saft
1.35 kg Mandeln (gerieben)	daruntermischen
21.6 Stück Eier	verklopfen
1.08 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.
81 Stück Marzipanrüebli	nach 50min Backzeit in den Teigstecken oder am Ende der Backzeit auf dem Cake platzieren
108 g Puderzucker	bestreuen