



Rüebliorte nach Swissmilk von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201603_9/rueeblicake/

Tags: Laktosefrei

4.0 Stück Eier	
1.0 Prise Salz	
1.0 Stück Zitronen	
* 1.3 g Zimt	
250 g Rüebli	geschält, fein gerieben
125 g Mandeln (gerieben)	
60 g Mehl	
* 3 g Backpulver	
30 g Aprikosenkonfi	(3 EL)
250 kg Puderzucker	
1.0 ml Wasser	(wenig Wasser nach Bedarf)
14 Stück Marzipanrüebli	(140g)

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

Teig: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Eigelb nur kurz darunterrühren. Zitronenschale, Zimt, Rüebli und Mandeln beifügen. Mehl mit Backpulver dazusieben, alles mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form geben.

In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Cake aus der Form nehmen, auf ein Kuchengitter stellen.

Garnitur: Cake mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, antrocknen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser zu einer dicken Glasur anrühren. Cake überziehen, garnieren, trocknen lassen.