

Rüblitorte

Zutaten
1 TL Butter, für die Form
500 g Zucker
300 g Mandeln
1 Zitrone, Bio, dünn abgeschälte Schale und Saft
300 g Rüebli, geschält, in Stücken (3 cm)
4 Eier
80 g Mehl
1 Päckchen Backpulver (15 g)
1 Prise Salz
12 Marzipanrüebli



Zubereitung
Backofen auf 180°C vorheizen. Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und Rand einfetten.
200 g Zucker in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 10 pulverisieren, umfüllen und beiseitestellen.
Mandeln in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 mahlen, umfüllen und beiseitestellen.
300 g Zucker und Zitronenschale in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
Rüebli zugeben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
Gemahlene Mandeln, Eier, Mehl, Backpulver und Salz zugeben und 10 Sek./Stufe 5 vermischen. Masse in die vorbereitete Springform geben und 45 Minuten (180°C) in der Mitte des Backofens backen. Rüblitorte aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3 EL Zitronensaft zum pulverisierten Zucker geben und vermischen. Zuckerguss auf die Torte geben, verteilen und sofort mit Marzipanrüebli dekorieren. Rüblitorte in 12 Stücke schneiden und servieren.

