



VORWERK

Rüeblicake

240 g	Zucker
½	Zitronenschale (nur gelbe Schale abgeschält)
300 g	Mandeln ganz
300 g	Rüebli in Stücken
4	Eier
90 g	Mehl
1 Beutel	Backpulver
1 Prise	Salz

Zucker und die abgeschälte Zitronenschale (mit Sparschäler) in den Mixtopf geben **10 Sek./Stufe 10** zu Zitronenzucker verarbeiten.

Mandeln beigegeben, **4 Sek./Stufe 10** mahlen.

Rüebli in grobe Stücke geschnitten dazugeben, **8-10 Sek./Stufe 5** hacken, evtl. mit dem Spatel durch die Deckelöffnung nachhelfen.

Eier, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz dazu geben und **20-25 Sek./Stufe 5** Teig herstellen (Zeit hängt von der gewünschten Feinheit und den Zutaten ab).

Fertiger Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 30-40 Minuten backen.

Auf Backgitter auskühlen lassen, mit Zuckerguss oder Puderzucker und Marzipanrüebli dekorieren.

Variante: Zimt und wenig Nelkenpulver dem Teig beigegeben

Zuckerguss

200 g	Zucker
2 – 3 EL	Zitronensaft
1	Päcklein Marzipanrüebli

200 g Zucker **30 Sek./Stufe 10** pulverisieren.

Puderzucker in ein Schüsselchen umfüllen, Zitronensaft dazugeben und zu einem dicken, glatten Zuckerguss verarbeiten.

Masse über die Torte/Cake verstreichen und mit Marzipanrüebli dekorieren.