



Rüeblicake

- 6 Stk. Eigelb
- 300 g Zucker
- 1 Stk. Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 250 g Rüebli fein geraffelt
- 300 g Mandeln gerieben
- 350 g Mehl
- 2 EL Backpulver
- 6 Stk Eiweiss

Eigelb, Zucker und Zitronenschale zusammen schaumig rühren. Dann geraffelte Rüebli, Mandeln, Mehl und Backpulver darunter mischen. Zuletzt das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig darunter ziehen. Teig in eingefettete Cake- oder Tortenform einfüllen. Bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen. Tipp: mit Marzipan-Rüebli garnieren

En Guetä

BEWA
Küchen