



Rüebliorte-Rezept

Zutaten

250 g	Zucker
5	Eier
250 g	Rüebli, fein gerieben
250 g	gemahlene Mandeln
1	Zitrone abgeriebene Schale und Saft
2 EL	Kirsch
80 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
Etwas	Butter

Für die Glasur

500 g	Puderzucker
3 EL	Zitronensaft
4 EL	Wasser

Dekoration

12	Marzipankarotten
500 g	Marzipan Braun
30 g	Marzipan Beige
10 g	Marzipan Schwarz
	Lebensmittelfarbe Rosa

Der Kuchen



Schritt 1 (250 g Zucker, 4 Eigelbe, 2 EL Wasser)

Backofen vorheizen auf Unter- und Oberhitze 180 Grad. Zucker, Eigelbe und Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät etwa 5 Minuten auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse hell wird.



Schritt 2 (250 g feingeriebene Rüebli, 250 g gemahlene Mandeln, Zitronenschale und Saft, 2 EL Kirsch, 80 g Mehl, 2 TL Backpulver)

Alle Zutaten zur Eiermasse geben und darunter-mischen.



Schritt 3 (5 Eiweisse, 1 Prise Salz, etwas Butter)

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen und anschließend mit einem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.



Schritt 4

Die Springform von ca. 24 cm einfetten und die Masse in die Backform füllen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 50 Minuten in der unteren Hälfte backen. Den Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen, Formenrand sorgfältig entfernen, Kuchen auf ein Gitter stellen und auskühlen lassen.



Die Dekoration



Schritt 1 – Füsse und Hasenpo (175 g Marzipan braun, 10 g Marzipan beige)

175 g Marzipan braun zu einer Kugel formen und $\frac{1}{4}$ abtrennen. 15 g Marzipan braun zu einer Kugel formen. Die kleine braune Kugel auf die Grosse setzen. Den restlichen Marzipan auf circa 5 mm ausrollen und ovale Füße zuschneiden. 10 g Marzipan beige auf circa 2 mm ausrollen und ovale Füße zuschneiden, die etwas kleiner als die Braunen sind. Mit dem restlichen beigen Marzipan 6 kleine Kugeln formen. Die beigen Marzipan Stücke auf den braunen Füßen befestigen.



Schritt 2 – Der Kopf (230 Marzipan braun, 10 g Marzipan beige, 5 g Marzipan schwarz)

200 g Marzipan braun zu einer ovalen, länglichen Kugel formen. Bei der kürzeren Seite in der Mitte das Marzipan bis zur Hälfte teilen. Die zwei Teile zu Ohren formen und nach Bedarf eine kleine Einbuchtung formen. Mit ein wenig Marzipan-Krümme zwei 1 cm lange Schnüre formen und eine kleine Kugel. Mit dem restlichen braunen Marzipan zwei ovale, längliche Kugeln formen. Mit dem beige Marzipan zwei Kugeln formen, und zwei ovale, längliche Kugeln. Mit dem übrig gebliebenen Marzipan kann man noch vier Schnurrharre formen. Zum Abschluss mit dem schwarzen Marzipan zwei kleine Kugeln formen und auf den zwei beige Kugeln befestigen.



Schritt 3 – Zuckerguss (500 g Puderzucker, 3 EL Zitronensaft, 4 EL Wasser)

Puderzucker mit den Flüssigkeiten vermengen, so dass eine zähflüssige Masse entsteht. Unter das Kuchengitter ein Backpapier legen und die Masse über den Kuchen und Rand verteilen. In die übriggebliebene Glasur ein wenig rosa Lebensmittelfarbe geben und die Hasenohren damit befüllen. Den Hasenpo und Hasenkopf auf den Kuchen stellen und um die Marzipanformen kleine Krümme vom Kuchen herumstreuen. Die Marzipankarotten auf der Torte platzieren und die Glasur antrocknen lassen. Die fertige Rüeblitorte bis zum Servieren kühlstellen!

