

Rüeblicake

Zutaten

Für 8-12 Stück

Cakeform von 26-28 cm Länge
Backpapier für die Form

Teig:

4 Eier, Eiweiss und Eigelb getrennt
1 Prise Salz
150 g Zucker
1 Zitrone, abgeriebene Schale
1 TL Zimt
250 g Rüebli, geschält, fein gerieben
125 g gemahlene Mandeln
60 g Mehl
1 TL Backpulver

Garnitur:

2-3 EL Aprikosenkonfitüre, erwärmt, durch ein Sieb gestrichen
250 g Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft
wenig Wasser
Marzipan-Rüebli zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: 30 Minuten

Koch-/Backzeit: 40 Minuten

Trocknen lassen: 30 Minuten

Auf dem Tisch in 1 Stunde, 40 Minuten

1. 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.
2. 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.
3. Garnitur: Cake mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, antrocknen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser zu einer dicken Glasur anrühren. Cake überziehen, garnieren, trocknen lassen.

Cake mit Crème fraîche oder Schlagrahm servieren.

Cake statt mit einer Puderzucker- mit einer Frischkäse- oder Schoggi-Rahm-Glasur überziehen.

Der Cake schmeckt nach 1-2 Tagen am besten.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 303 kcal, 7g Eiweiss, 9g Fett, 48g Kohlenhydrate.