

## Rüebli torte

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
Backen: ca. 50 Minuten  
Für eine Springform von ca. 24 cm Ø

### Zutaten:

250g	gemahlene Mandeln
300g	Rüebli, fein gerieben
250g	Zucker
1	Biozitrone, abgeriebene Schale
4	Eier
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz
80g	Mehl oder Maizena (Gluten frei)
2 TL	Backpulver

### Glasur:

150g	Puderzucker
30g	Zitronensaft, frisch gepresst

### Dekoration:

12	Marzipanrüebli
----	----------------

### Zubereitung

1. Eine Springform fetten und mit Mehl bestäuben.
2. Mandeln in den Mixtopf und **10 Sek. / Stufe 10** fein mahlen.
3. Rüebli zugeben und **4 Sek. / Stufe 6** hacken.
4. Zucker, Zitronenschale, Eier, Zimt, Salz, Mehl und Backpulver dazugeben und alles zusammen **15Sek. / Stufe 5 / Linkslauf** untermischen, evtl. mit dem Spatel unterheben.
5. Backen: ca. 50 Min in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen und Formenrad entfernen. Torte auf ein Gitter stürzen und auskühlen. Torte mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen.





6. Selbstgemachter Puderzucker: (Zucker **10 Sek. / Stufe 10 mahlen**) Zitronensaft in den gereinigten Mixtopf geben und **10 Sek. / Stufe 3** gut verrühren. Auf die Tortenmitte gießen und durch Bewegung über die Oberfläche und den Rand fließen lassen.
7. Marzipanrübli auf die noch feuchte Glasur legen, trocknen lassen und geniessen.

### **Haltbarkeit**

*In Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Woche. Rübliorte schmeckt am zweiten Tag am besten.*