

# Rüeblichueche

Dies ist wohl das schnellste Rezept eines selbstgemachten Rüeblikuchens!

## Zutaten

250 g ganze Mandeln

300 g Rüebli in groben Stücken

280 g Zucker

1 unbehandelte Zitronenschale (mit Sparschäler Schale abschälen)

4 Eier

80 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Prise Salz

Ofen auf 180C vorheizen

Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 10 fein mahlen, in eine Schüssel umfüllen.

Zucker und die abgeschälte Zitronenschale in den Mixtopf geben und beides zusammen

10 Sek/Stufe 10 zu Zitronenzucker pulverisieren.

Rüebli in grobe Stücke geschnitten dazugeben und mit Hilfe des Spatels 7 Sek/Stufe 5 zerkleinern.

Gemahlene Mandeln, Eier, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz begeben und 10 Sek/Linkslauf/Stufe 7 mixen.

Die Masse in eine eingefettete und bemehlte Springform füllen.

Backen: In der unteren Hälfte des Ofen ca. 50 Minuten (Stäbchenprobe machen)

Anrichten: Kuchen auf Backgitter auskühlen lassen und mit Zuckerguss oder Puderzucker und Marzipanrüebli dekorieren.