

Rüebliorte mit Marzipan

etwa 14 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Rührteig:**

7 Stk. Eiweiss
7 Eigelb
200 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
380 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
450 g Rüebli, geschält, gerieben

Garnitur:

200 g Dr. Oetker Marzipan
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) grün
Puderzucker
Aprikosenkonfitüre
1 Pck. Dr. Oetker Haselnuss Krokant
1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rüebli

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

2 Rührteig:

Eiweiss zu Schnee schlagen und auf die Seite stellen. Eigelb mit einem Mixer auf höchster Stufe 1 Minute cremig schlagen. Den Zucker mit Vanille Zucker, Finesse und Salz mischen, langsam einstreuen und die Masse noch weitere 2 Minuten schlagen. Haselnüsse, Mehl und Backpulver vermischen und abwechslungsweise mit den Rüebli und dem geschlagenen Eiweiss unter die Eigelbmasse mischen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Die Form in der Mitte des Backofens während ca. **60 Minuten** backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 60 Minuten**

3 Garnitur:

Marzipan verkneten und mit der Speisefarbe grün einfärben. Zwischen Frischhaltefolie dünn ausrollen oder direkt auf dem Tisch mit Puderzucker ausrollen und mithilfe der Springform einen Kreis ausschneiden. Die Torte rundherum mit Konfitüre bestreichen und den Rand mit Krokant bestreuen. Kurz vor dem Servieren die Marzipandecke auflegen. Den Rest des Marzipans durch eine Knoblauchpresse drücken und in der Mitte anbringen. Am Schluss die Marzipan-Rüebli gleichmässig auf der Torte verteilen.