

Rüebliorte

Für eine Torte mit 24 cm Durchmesser:

250 g	Apfelmus (ca. 4 Äpfel)
120 g	Zucker
340 g	Rüebli geraffelt
250 g	gemahlene Mandeln
100 g	Mehl
1 Päckli	Backpulver
½ TL	Zimt
MS	Nelkenpulver
1 Prise	Salz
½	Zitrone Schale und Saft
Etwas	Puderzucker

1. Äpfel schälen und klein schneiden mit 3-4EL Wasser weich kochen und mixen. (Natürlich kann auch fertiges Apfelmus genommen werden, falls dies gesüsst ist, sollte man die Zuckermenge allerdings reduzieren)
2. Rüebli schälen und raffeln. (mittlere Raffel)
3. Zucker, Mehl, Backpulver, Mandeln, Zitrone und Gewürze mischen.
4. Apfelmus und Rüebli beifügen und alles gut mischen.
5. Masse in eine 24cm Springform füllen.
6. Torte umdrehen, damit die glatte Seite oben ist und mit Puderzucker bestäuben

Backen: 180 Grad, ca. 45-50 Minuten

1. Wenn die Torte kalt ist, Torte umdrehen, damit die glatte Seite oben ist und mit Puderzucker bestäuben.
2. Oder mit der Glasur und/oder dem Dekor verzieren.

Rüebliortendekor

300 g	Puderzucker
3 Stangen	Marzipan à 80g (weiss)
etwas	Randensaft
½ TL	Kakaopulver
1/2	Orange (Schale)
Wenig	Spinat/Peterli oder sonst etwas grünes
etwas	dunkle Schokolade geschmolzen
100 g	Aprikosenkonfitüre
wenig	Zitronensaft
100 g	gehobelte Mandeln, ev. im Ofen kurz rösten damit sie eine schöne Farbe bekommen

- Braun:** 1 Stange Marzipan mit dem Kakaopulver zusammen kneten.
- Orange:** Orangenschale mit ½ Stange Marzipan zusammen kneten, soviel Puderzucker dazumischen das der Marzipan nicht mehr klebt.
- Grün:** 3-4 Blättli Grünzeug mit ½ Stange Marzipan im Mixer mischen, wenn es klebt auch wieder Puderzucker beifügen.
- Rot:** Randensaft mit ¼ Stange Marzipan mischen, ev. Puderzucker begeben.

Die einzelnen Marzipanfarben in eine Klarsichtfolie wickelt und einige Stunden ruhen lassen.

Profitipp: Bei allen Farben gilt je intensiver die Farbe gewünscht wird desto mehr Kakao, Randensaft oder Orangenschale muss zugefügt werden, dies ist Geschmackssache.

1. Aprikosenkonfitüre in einer Pfanne erwärmen und durch ein Sieb streichen.
2. Die kalte Rüebliorte umdrehen und die glatte Fläche der Torte mit der warmen Aprikosenkonfitüre bestreichen.
3. Den Rand ebenfalls einstreichen und mit den gehobelten Mandeln einstreuen.
4. 200 g Puderzucker mit 3 EL Wasser und einigen Spritzern Zitronensaft mischen.
5. Glasur auf der Torte gleichmässig verteilen.

Rüblitortenhasendekor

1. Hasenteile wie auf dem Bild vorformen.
2. Hase mit dem Zahnstocher zusammen stecken.
3. Augen und Haare mit der flüssigen Schokolade verzieren.
4. Marzipanrüebli formen und mit dem Messer kerben machen.
5. Grüner Marzipan durch ein Sieb drücken, so entsteht Gras. Dieses bei den Rüebli oben andrücken.
6. Mit den anderen Farben kleine Eili formen
7. Dekor auf die Torte legen, so wie es Euch gefällt.

Profitipp: Natürlich können auch nur einige Teile des Dekors nachgemacht werden, zB die rote Farbe braucht es nur für zwei Eili.

