Rüblikuchen

Zubereitungszeit:
Dauert ca. eine Stunde.

Dazu ist zu sagen:
Mit selbstgemachtem Marzipan.

Reicht für 6-8 Personen.

1.	**250 – 300 g Möhren**	reiben.
2.	**200 g Butter**, **200 g Zucker** (auch Rohrzucker möglich), **5 Eigelb**, geriebene Schale einer **Bio-Zitrone**	in einer großen Schüssel schaumig rühren.
3.	**200 g Mandeln**, **200 g Mehl**, **3 TL Backpulver** (evtl. ganzes Päckchen), **1 TL Zimt**, **1 geriebene Nelke**, **1 Prise Salz**	mischen.
4.	Mehl-Mandel-Mischung, Saft einer **Zitrone**, **2 EL Kirschwasser** und die Möhren	zur Butter-Eigelb-Masse geben und mit einem Mixer geschmeidig rühren.
5.	**5 Eiweiß**	schlagen und unter den Teig unterheben.
6.	Eine **Springform**	einfetten, Teig rein, 60 min bei 180 °C backen.
7.	**200 g Mandeln**, **75 g Puderzucker**, **2 TL Öl**, **2 EL Amaretto**	zu einer glatten Masse (Marzipanmasse) verkneten.
8.	Etwas **Rote Beete** (roh oder gekocht)	reiben und zu saftigem Muß zerdrücken. Die Farbe zu $\frac{2}{3}$ der beiden Marzipanmasse geben und gut kneten.
9.	**3 Zweige Zitronenkraut (Verveine)**	kleinschneiden und zusammen mit ein paar Tropfen Öl im Mörser zerdrücken. Restliches Marzipan damit färben und gut kneten.
10.	Marzipanmasse	zu 12 Rübli formen und kaltstellen.
11.	**Puderzucker** und **Zitronensaft** zu einer	zähen Glasur rühren und auf den abgekühlten Kuchen verstreichen. Marzipan-Rübli draufsetzen und festwerden lassen, ggf. kalt stellen.