Rezept

Glutenfreier Mandelkuchen

Ein Rezept von Glutenfreier Mandelkuchen, am 27.04.2024

Zutaten

6	Eier
250 g	Puderzucker
1 Msp.	Zimt
250 g	gemahlene Mandeln
	einige Tropfen Zitronensaft
	Backpapier und Fett für die Form
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
1 EL	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
	1/2 TL Weinstein-Backpulver
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen, den Rand dünn einfetten. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Salz und dem Puderzucker schaumig rühren. Vanillezucker, Zimt und abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Die Mandeln mit dem Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Die Eiweiße mit einigen Tropfen Zitronensaft steif schlagen und unterziehen.

2. Den Teig in die Form füllen. Den Kuchen im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) ca. 50 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.