

### Rezept

### Kleiner Mandelkuchen

Ein Rezept von Kleiner Mandelkuchen, am 30.05.2025

#### **Zutaten**

1 Bio-Zitrone

100 g Zucker

1 Prise Zimtpulver

Fett und Mehl für die Form

3 Eier

100 g abgezogene gemahlene Mandeln

Puderzucker zum Bestäuben

# **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

# **Zubereitung**

- 1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die Zitrone heiß abspülen, trockenreiben, die Schale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen.
- 2. Eier trennen. Eiweiße und Zitronensaft zu steifem Eischnee schlagen. Eigelbe und Zucker kräftig schaumig rühren. Zitronenschale, Mandeln und Zimt unterrühren. Die Hälfte des Eischnees unterrühren, die zweite Hälfte behutsam unterheben.
- 3. Den Teig in die Form gießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.