

Rezept

Kleiner Mandelkuchen

Ein Rezept von Kleiner Mandelkuchen, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Bio-Zitrone | 3 Eier |
| 100 g Zucker | 100 g abgezogene gemahlene Mandeln |
| 1 Prise Zimtpulver | Puderzucker zum Bestäuben |
| Fett und Mehl für die Form | |

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 austreuen. 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.