

## Rezept

# Mandel-Limoncellokuchen

Ein Rezept von Mandel-Limoncellokuchen, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> gemahlene Mandeln	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>200 g</b> weiche Butter	<b>180 g</b> Zucker
<b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>3</b> Eier
<b>100 g</b> feine Polenta (Maigrieß)	1/2 TL Backpulver
Salz	<b>2 EL</b> Limoncello (italienischer Zitronenlikör, ersatzweise Zitronensaft)
Butter und Mehl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Mehl austreuen.

---

2. Die Mandeln in der Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen. Die Zitrone waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Zuerst die Mandeln, dann die Eier – eins nach dem anderen – unterrühren. Die Polenta mit dem Backpulver und 1 Prise Salz mischen, mit Limoncello und Zitronenschale unter den Teig rühren.

---

3. Den Teig in die Form gießen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen. Zur Garprobe mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen; wenn beim Herausziehen kein Teig daran haften bleibt, ist der Kuchen fertig. Sonst noch 5-10 Min. weiterbacken. Eventuell gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken, wenn der Kuchen zu braun wird.