

## Rezept

# Mandelkuchen mit Mandelgranita

Ein Rezept von Mandelkuchen mit Mandelgranita, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>500 ml</b> Mandelmilch	<b>100 g</b> Mandelcreme (Bioladen)
<b>80 g</b> Zucker	<b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>300 ml</b> Mandelmilch	<b>3 EL</b> geschroteter Leinsamen
<b>200 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>100 g</b> gemahlene Mandeln	<b>50 g</b> Mandelstifte
<b>130 g</b> Margarine	<b>150 g</b> brauner Rohrzucker
<b>70 g</b> Mandelcreme (aus dem Bioladen)	<b>1/2 TL</b> Zimtpulver
<b>1/2 TL</b> Salz	Puderrucker zum Bestäuben (nach Belieben)
Fett und Mehl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag für die Mandelgranita Mandelmilch, Mandelcreme, Zucker und den Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit dem Pürierstab kräftig pürieren und in eine Metallschüssel umfüllen. Die Granita zugedeckt über Nacht im Tiefkühlfach gefrieren lassen.
2. Für den Mandelkuchen die Mandelmilch in einem Topf aufkochen, Leinsamen hinzugeben, vom Herd nehmen und 10 Min. quellen lassen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Rand fetten und mit Mehl bestäuben. Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln und Mandelstifte mischen.
4. Die Margarine in die Mandelmilch geben und die Mischung so lange erwärmen, bis die Margarine geschmolzen ist. Zucker, Mandelcreme, Zimt und Salz unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
5. Den Teig in die Springform füllen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
6. Den Kuchen in 8 Stücke schneiden und nach Belieben mit Puderrucker bestäuben. Granita aus dem Tiefkühler nehmen. Leicht antauen lassen und die Masse mit einer Gabel auflockern. Auf 8 Gläser verteilen und zum Mandelkuchen servieren.