

Rezept

# Mantovana mit Pignoli

Ein Rezept von Mantovana mit Pignoli, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Butter	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>1</b> Ei	<b>4</b> Eigelb
<b>170 g</b> Zucker	<b>170 g</b> Mehl
<b>1 Prise</b> Salz	<b>100 g</b> Pinienkerne

Butter, Mehl und Puderzucker für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 28 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form buttern und mit einer Mischung aus Mehl und Puderzucker ausstreuen.

---

2. Die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Die Zitrone waschen und trocken reiben, die Schale fein abreiben. Das Ei und die Eigelbe mit dem Zucker weißcremig aufschlagen. Das Mehl mit dem Salz nach und nach unterrühren, die Creme rühren, bis sie glatt ist. Die geschmolzene Butter und die Zitronenschale untermischen, kurz weiterrühren.

---

3. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und mit den Pinienkernen bestreuen. Den Kuchen im Backofen (Mitte, ohne Umluft) 20 Min. backen, bis er goldbraun ist.