Rezept

# Pinienkernkuchen

Ein Rezept von Pinienkernkuchen, am 19.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **4** | Eier |
| **175 g** | weiche Butter |
| **1 Päckchen** | Vanillezucker |
| **1 Becher** | Vollkornmehl |
| **2 TL** | Backpulver |
| **1** | ½-2 Becher Pinienkerne |
| **1** | Bio-Zitrone |
| **1 Becher** | Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml) |
| | ½ Becher Sahne |
| **1 Becher** | Mehl, Type 405 |
| **1 Prise** | Salz |
| **4 EL** | Puderzucker |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Blech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. 1 TL Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eigelbe zufügen, weiterrühren. Zitronenschale und Sahne zugeben. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und behutsam unterheben.

2. Den Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Blech verteilen und mit Pinienkernen bestreuen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. backen. 4 EL Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren und den noch warmen Kuchen damit überziehen. Ganz abkühlen lassen und servieren.