

### Rezept

# Zitronen-Mandelkuchen

Ein Rezept von Zitronen-Mandelkuchen, am 06.06.2025

#### **Zutaten**

1 Bio-Zitrone 4 Eier

**250 g** Zucker **200 ml** Öl

**300 g** Mehl **200 g** gemahlene Mandeln

**1 Pck.** Backpulver Butter für die Form

Puderzucker zum Bestreuen

## **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

# **Zubereitung**

- 1. Die Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden, evtl. Kerne entfernen, in einem Topf mit 1250 ml Wasser bedeckt aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Alles pürieren und etwas abkühlen lassen.
- 2. Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten. Eier mit Zucker dick-cremig aufschlagen. Öl, und 200 ml Zitronenpüree unter Rühren dazugeben. Mehl mit Mandeln und Backpulver vermischen und rasch unterrühren. Den Teig in die Form geben. Im Ofen (unten) 40 45 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und dazu gibt's Vanilleeis!