

## Rezept

# Zitronenkuchen mit Lavendel – Low Carb

Ein Rezept von Zitronenkuchen mit Lavendel – Low Carb, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für die Füllung:

- |                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| 2 Bio-Zitronen             | 3 TL unbehandelte Lavendelblüten |
| 5 Eier                     | 1 Eigelb                         |
| 100 g Birkenzucker (Xylit) |                                  |

### Für den Teig:

- |                  |                           |
|------------------|---------------------------|
| 170 g Mandelmehl | 40 g Birkenzucker (Xylit) |
| 1 Ei             | 1 Eiweiß                  |
| Salz             | 2 EL Kokosöl              |

### Außerdem:

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1 Springform (ca. 20 cm Ø)                         | Butter für die Form |
| Zitronenscheiben und Lavendelblüten zum Dekorieren |                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal, 10 g F, 14 g EW, 19 g KH

## Zubereitung

1. Am Vortag Zitronen heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Zitronen auspressen. Saft mit der Schale und den Lavendelblüten mischen und abgedeckt über Nacht kühl stellen.
2. Den Backofen auf 150° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten. Für den Teig Mandelmehl, Birkenzucker, Ei, Eiweiß, 1 Prise Salz und zimmerwarmes Kokosöl mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in die Springform geben und mit den Händen gleichmäßig dick und möglichst glatt auf den Boden drücken. Kuchenteig im Ofen (Mitte) 20-25 Min. vorbacken.
3. Inzwischen die Zitronensaftmischung durch ein feines Sieb gießen und die Reste gut ausdrücken, um möglichst viel Aroma aufzufangen. Eier und das Eigelb mit dem Birkenzucker cremig aufschlagen. Den Zitronen-Lavendel-Saft einfließen lassen und weiterschlagen. Die Eiermasse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und noch 1 Std. backen. Falls der Kuchen überquillt, kurz aus dem Ofen nehmen und dann wieder reinschieben, sobald sich die Oberfläche entspannt hat.
4. Den fertigen Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form lösen, in Stücke teilen und die Stücke mit Zitronenscheiben und Lavendelblüten dekorieren.