

/

ZITRONEN-MANDEL-KUCHEN

Schlicht, *saftig*, wunderbar.

ZUTATEN für eine runde Form (Ø 25 cm)

4 Eier
Salz
120 g (Rohrohr-)Zucker
Vanille
90 g Butter
1 bzw. 2 Bio-Zitrone(n)
220 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver

Polenta
Puderzucker

ZUBEREITUNG

Ofen vorheizen auf 170 °C O/U.

Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen. Kurz vor Schnee die Hälfte des Zuckers (60 g) einrieseln. Weiterschlagen. Anschließend kurzparken.

Das Eigelb mit der anderen Hälfte Zucker (60 g) und etwas Vanilleextrakt gute 5 (!) Minuten zu einer hellen Creme rühren. Nimm dir (die) Zeit. Nicht »skippen«, bitte :)

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und unter die Creme mischen. Dazu Abrieb und Saft (mindestens) einer Zitrone, Mandeln und Backpulver. Sollte die Mandel nicht reichen, da nur 200 Gramm in der Tüte ;), lässt sich die Masse mit Mehl auffüllen. Dann ist der Kuchen allerdings nicht mehr glutenfrei, falls das wichtig ist. Zum Schluss das Eiweiß unterheben.

Den Teig in eine gebutterte und mit Polenta ausfrierende Backform füllen und für 40 Minuten in den Ofen schieben. Nach der Backzeit kurz rasten lassen und mit Puderzucker bestäuben.