

ZITRONEN-MANDELKUCHEN OHNE MEHL / GLUTENFREI



Dieser Zitronen Kuchen kommt ganz ohne Mehl aus und ist in unter 10 Minuten zubereitet! Die Basis des Kuchens bildet aufgeschlagenes Eiweiß, welches den Kuchen nach dem Backen super locker macht. Statt Mehl werden in diesem Fall geschälte Mandeln gemahlen und in die Butter Masse eingerührt. Zitronensaft und -schale sorgen noch für die leckere, säuerliche Geschmacksnote, welche den Kuchen sommerlich leicht und lecker macht. Bestreut mit ein paar Mandelblättchen und Glitzerschnee (oder auch Puderzucker) ist der Kuchen bereit zum Verzehr.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Stelle einen Backring auf 24 cm Durchmesser ein, schlage ihn in Backpapier ein und setze ihn auf ein Lochblech.

TEIG

Schlage das Eiweiß mit der Prise Salz steif. Füge etwa die Hälfte des Zuckers hinzu und rühre für 1-2 Minuten weiter. Gib nun das Eigelb, den restlichen Zucker und das Vanilleextrakt in eine separate Schüssel und schlage es 3-4 Minuten cremig. Schmilz in der Zwischenzeit die Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle und reibe die Mandeln fein. Hebe die flüssige Butter, den Zitronensaft und Abrieb, die geriebenen Mandeln und das Backpulver unter die Eigelbmasse. Hebe zum Schluss noch das Eiweiß unter und fülle den Teig in den vorbereiteten Backring. Streiche den Teig glatt. Streue die gehobelten Mandeln darüber und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 40 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen heraus, löse den Backring und lasse ihn vollständig abkühlen. Bestreue ihn zum Servieren nach Belieben mit etwas Glitzerschnee(enthält Gluten!). Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- ☐ **4** Eiweiße
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **120 g** Zucker
- ☐ **4** Eigelbe
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **90 g** Butter
- ☐ **220 g** Mandeln (geschält)
- ☐ **1** Zitrone (Saft und Schale)
- ☐ **½ TL** Backpulver

ZUM BESTREUEN:

- ☐ **70 g** Mandeln (gehobelt)
- ☐ **3 g** Glitzerschnee