

Mandel-Zitronenkuchen

Das Rezept vom Mandel-Zitronenkuchen ist kinderleicht zuzubereiten. Zudem schmeckt er schön zitronig-frisch und flauzig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk. [Backform](#)

Für den Teig

2 Stk. [Eier](#)

2 Becher Kristallzucker

0.5 Becher Öl

1 Becher [Joghurt](#) (150g Natur)

2 Becher Mehl

1 Becher Mandeln (gemahlene)

3 TL Backpulver

2 Stk. Zitronen (Saft und Abrieb)

Für die Dekoration

30 g Mandelblättchen

100 g Staubzucker

0.5 Stk. Zitronen

Zubereitung

1. Für den **Mandel-Zitronenkuchen** eine Kastenform gründlich einfetten (oder mit Backpapier auskleiden) und den Ofen auf 165°C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Bechermaß liegt bei ca. 200 ml.

2. Dann die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und das Öl mit dem Joghurt untermischen.
3. Danach das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln vermengen und hinzufügen.
4. Jetzt noch den Zitronensaft mit dem Abrieb der Schale untermischen und die Masse in die Kastenform geben. Der Kuchen sollte ca. 55-60 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen. (Stäbchenprobe machen)
5. Zum Dekorieren, die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zu Seite stellen.
6. Zum Schluss aus Staubzucker und etwas Zitronensaft einen Guss anrühren und über den Kuchen gießen. Diesen dann noch mit den Mandelblättchen bestreuen und servieren.

Tipp

Der Mandel-Zitronenkuchen schmeckt auch mit Orangensaft, anstatt Zitronensaft.