Mandel-Zitronenkuchen

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

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 unterrühren.

3. Danach das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und den gemahlenen Mandeln vermengen und hinzufügen.

4. Jetzt noch den Zitronensaft mit dem Abrieb der Schale unterrühren 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.