

Zitronen-Mandel Kuchen

Der Zitronen-Mandel Kuchen ist ein Gedicht und dieses Rezept hinterlässt bestimmt Eindruck.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: FamBieneck

Zutaten

250 g	Butter (oder Margarine)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
200 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
100 g	Mandeln (gemahlene)
125 g	Staubzucker
3 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Backform (Kastenform)

Zubereitung

1. Alle oben genannten Zutaten, bis auf die Mandeln in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten und zum Schluss die gemahlene Mandeln unterheben. Den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben.
2. Im Backofen bei 150-180°C Heißluft 60 min. backen. Für den Guss: Den Staubzucker und den Zitronensaft glatt rühren und den erkalteten Kuchen damit überziehen.

Tipp

Den Zitronen-Mandel Kuchen zur Kaffeetafel servieren.