

## Saftiger Zitronen-Mandel-Kuchen ohne Mehl



Dieser Zitronen-Mandel-Kuchen ohne Mehl ist nicht nur saftig, sondern auch glutenfrei. Da wir auf herkömmliches Mehl verzichten, wird er durch die gemahlene Mandeln saftig und im Inneren noch leicht feucht. Unser Zitronen-Mandel-Kuchen ist ruckzuck zubereitet und wird Euer Lieblingskuchen.

### Zutaten für 1 Zitronen-Mandel-Kuchen

4	Eier (Größe M)
120 g	Zucker
90 g	Butter (flüssig)
220 g	Mandeln (gemahlen)
1/2 TL	Backpulver
1	unbehandelte Bio-Zitrone, davon Saft und Abrieb
2 EL	gemahlene Mandeln zum Ausstreuen der Form
60 g	gehobelte Mandeln, zum Bestreuen
Prise Salz	

### Zubereitung Zitronen-Mandel-Kuchen ohne Mehl

1. Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform fetten und mit 2 EL gemahlene Mandeln ausstreuen.
2. Die 4 Eier trennen. Das Eigelb mit 100 Gramm vom Zucker schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (20 g) und einer Prise Salz steif schlagen und kurz beiseitestellen.
3. Die flüssige Butter, Zitronenschale und Zitronensaft unter die Eier-Zuckermasse rühren. Gemahlene Mandeln mit Backpulver mischen und ebenfalls vorsichtig unterrühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Den Teig nun in die eingefettete Springform füllen und glattstreichen. Mandelblättchen auf dem Teig verteilen. Kuchen ca. 35-40 Minuten backen. TIPP: Eventuell Kuchen nach der Hälfte der Zeit mit Folie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.
5. Fertigen Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und genießen.



### TIPPS rund um Zitronen-Mandel-Kuchen ohne Mehl

- Der Kuchen schmeckt eher dezent nach Zitrone. Wer es intensiver mag, kann die **doppelte Menge Abrieb** verwenden.
- Wer will, kann für einen **Low Carb Mandel-Zitronen-Kuchen** den **Zucker** einfach durch Erythrit oder Xylit **ersetzen**.

### Zitronen-Mandel-Kuchen saftig dank Butter und Mandeln

**Mandel-Zitronen-Kuchen** ist deshalb **so saftig**, da er ohne Mehl zubereitet wird. Statt-dessen kommen **flüssige Butter** sowie **gemahlene Mandeln** in den Teig - beides Zutaten, die den Kuchen richtig schön feucht halten. Gerade die Mandeln haben einen hohen Fettgehalt und sorgen damit für die absolute Saftigkeit.