

# Mandel - Zitronen - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Dessert, Land, Rührteig, Spanien

Zutaten für: 4-6 Pers.

125	Gramm	Butter; gehackt
1	Tasse	Zucker*
4		Eier, leicht verquirlt
5	Essl.	Zitronensaft
140	Gramm	Mehl; gesiebt mit
1/2	Teel.	Backpulver
280	Gramm	Mandeln; fein gemahlen

## ZITRONENSIRUP

---

1		Zitrone
8	Essl.	Wasser; oder Zitronensaft
1/2	Tasse	Zucker
		Schlagsahne; zum Servieren

### Anleitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Eine runde Backform (23 cm Durchmesser\*\*) mit Butter oder Öl einfetten. Rand und Boden gut mit eingefettetem Papier ausschlagen. (beides notwendig?)

Butter und Zucker in einer kleinen Schüssel mit dem elektrischen Mixer schlagen, bis die Mischung hell und cremig ist. Die Eier allmählich zufügen, nach jedem Ei gut schlagen. Zitronensaft hinzufügen, gut durchrühren.

Mit einem Löffel das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und das Mandelmehl unterheben. Rühren, bis die Mischung geschmeidig ist. Nicht zuviel rühren!

Die Mischung gleichmäßig in die Form geben, die Oberfläche glattstreichen. 35-40 Minuten backen, bis eine in die Mitte des Kuchens eingestochene Nadel sauber bleibt. Kuchen 5 Minuten in der Form lassen, und dann zum Abkühlen auf ein Backrost stürzen.

Für den Zitronensirup: Die Zitronenschale abschälen und in lange dünne Streifen schneiden. Zucker und Wasser in einem kleinen Topf vermischen. Bei schwacher Hitze rühren bis die Mischung kocht und der Zucker aufgelöst ist. Die Hitze reduzieren, die Zitronenschale hinzugeben und im offenen Topf ohne zu rühren 3-4 Minuten kochen lassen, bis sich ein dicker Sirup gebildet hat.

Den Kuchen in Stücke schneiden und mit einem Löffel Zitronensirup und Schlagsahne servieren.

Hinweis: Die Zitrone mit einem Kartoffelschäler oder einem scharfen Messer dünn schälen, denn das Weiße der Schale verursacht einen bitteren Geschmack. Mit einem scharfen Messer die Schale in streichholzlange Streifen schneiden. Eventuell kann die Schale vor dem Servieren ausgesiebt werden. Für einen würzigeren Sirup statt Wasser Zitronensaft verwenden.

Der Kuchen und der Sirup können im Voraus zubereitet werden.

Anmerkung: 225 g Zucker - Springform 26 cm

Für Zitronensirup Zestenreisser verwenden. Kuchen sehr gut, mit dem

## Mandel - Zitronen - Kuchen

(Fortsetzung)

Sirup (Wasser:Zitronensaft 1:1 verwendet) schoen zitronig.