

# 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 Oel einfetten. Rand und Boden gut mit eingefettetem Papier ausschlagen. (beides notwendig?)

Butter und Zucker in einer kleinen Schuessel mit dem elektrischen Mixer schlagen, bis die Mischung hell und cremig ist. Die Eier allmaehlich zufuegen, nach jedem Ei gut schlagen. Zitronensaft hinzufuegen, gut durchruehren.

Mit einem Loeffel das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und das Mandelmehl unterheben. Ruehren, bis die Mischung geschmeidig ist. Nicht zuviel ruehren!

Die Mischung gleichmaessig in die Form geben, die Oberflaeche 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 Abkuehlen auf ein Backrost stuerzen.

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

Den Kuchen in Stuecke schneiden und mit einem Loeffel Zitronensirup und Schlagsahne servieren.

Hinweis: Die Zitrone mit einem Kartoffelschaeler oder einem scharfen Messer duenn schaelen, 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 Sevieren ausgesiebt werden. Fuer einen wuerzigeren Sirup statt Wasser Zitronensaft verwenden.

Der Kuchen und der Sirup koennen im voraus zubereitet werden.

Anmerkung: 225 g Zucker - Springform 26 cm

Fuer Zitronensirup Zestenreisser verwenden. Kuchen sehr gut, mit dem

## Mandel - Zitronen - Kuchen

(Fortsetzung)

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