

Kokos - Zitronenkuchen mit Rissoni

Kategorien: Kuchen, Mandel, Kokos, Nudeln

Zutaten für: 6 Portionen

70	Rissoni (Risone-Nudeln)
120	Mehl
1	Backpulver
100	Mandeln; gemahlen
50	Kokosraspel
1	Zitrone: Schale gerieben, Davon
1	Beim Abmessen fest zu- Sammendrücken
180	Butter
160	Aprikosenkonfitüre
250	Zucker, fein
3	Eier; leicht verschlagen

Anleitung:

Den Backofen auf Niedrighitze (160°C) vorheizen. Eine runde Kuchenform (Durchmesser 20 cm) mit zerlassener Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auskleiden. Rissoni in einem Topf mit sprudelndem Salzwasser 3-4 Minuten al dente kochen. Gut abtropfen.

Während die Rissoni kochen, das Mehl, das Backpulver, die Mandeln und die Kokosraspeln und die Zitronenschale in einer großen Schüssel gut mengen und in der Mitte eine Mulde formen.

Butter, Marmelade und Zucker in einem mittelgroßen Topf (oder in hitzebeständiger Form in der Mikrowelle) bei Niedrighitze erwärmen, bis die Masse glatt ist. Rissoni einrühren. Mit einem großen Metalllöffel die anderen Zutaten unterrühren. Die Eier zugeben und alles gut verrühren. Die Masse in die vorbereitete Kuchenform füllen und ca. 55 Minuten backen, bis sie fest ist oder mit einem Zahnstocher in der Mitte den Gargrad prüfen. Es darf beim Herausziehen kein Teig daran kleben. Den Kuchen 10-15 Minuten in der Form abkühlen lassen und herausheben. Warm oder kalt mit kandierten Zitronenstreifen garnieren.