

# Saftiger Mandelkuchen

## ZUTATEN FÜR 1 SPRINFORM

200 g geriebene Mandeln  
1 Zitrone  
200 g weiche Butter  
160 g Zucker  
2 Prisen Salz  
4 Eier  
60 g Buchweizenmehl  
1-2 TL Backpulver  
Staubzucker zum Bestäuben

---

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen (180°C Ober-/Unterhitze). Backofenfeste Springform (Ø 26 cm) mit ca. 2 EL geriebenen Mandeln rundum ausstreuen. Zitronenschale abreiben, Zitrone pressen und 5-6 EL Saft auf die Seite geben.
2. Butter, 110 g Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät so lange mixen, bis eine cremig-weiße Masse entsteht (ca. 5 Minuten).
3. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz und restlichen Zucker steif schlagen. Eigelbe nach und nach in die cremige Butter-Masse rühren. Buchweizenmehl, Backpulver, restliche Mandeln und Zitronenschale vermischen. Mehlmischung mit Zitronensaft abwechselnd in die Butter-Zucker-Masse rühren. Zum Schluss Eisschnee vorsichtig unter die Masse heben.
4. Kuchen auf der 2. Schiene von unten ca. 35-40 Minuten backen. Kuchen in der Form ruhen lassen. Anschließend Kuchen mit Staubzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

~Zubereitung für den Thermomix:

1. Mandeln in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 5 hacken und umfüllen. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen (180°C Ober-/Unterhitze). Backofenfeste Springform (Ø 26 cm) mit ca. 2 EL geriebenen Mandeln rundum ausstreuen.
2. Mixtopf gründlich waschen. Eier sauber trennen, Rühraufsatz in den Thermomix geben und 2 Minuten/Stufe 4 rühren. Eisschnee bis zur Verwendung auf die Seite geben.
3. Zitronenschale zugeben und 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
4. Zucker, Eigelb und Butter hinzugeben und 2 Min./Stufe 4 mischen. Mandeln, Buchweizenmehl, Salz und Backpulver zugeben, 5 Sek./Stufe 3 mischen. Eisschnee vorsichtig unterrühren, Masse in die gefettete Springform gießen und im vorgeheizten Ofen ca. 35-40 Minuten backen. Kuchen in der Form ruhen lassen. Anschließend Kuchen mit Staubzucker bestäuben und in Stücke schneiden.



Scan me!