

Hier und heute



Mandel-Zitronenkuchen in Herzform (ohne Mehl)

Marcel Seeger backt Mandel-Zitronenkuchen. Die Zitrone bringt einen fruchtigen Frischekick in den Kuchen. Unser Konditormeister zeigt, wie er ohne Mehl saftig gelingt. In Herzform eignet er sich toll für den Muttertag oder andere liebevolle Anlässe.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Backform von 26 cm Durchmesser

Die Zutaten

- 10 Eier (Gr. M)
- 320 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 240 g zerlassene Butter
- 580 g gemahlene Mandeln
- 8 g Backpulver
- 160 ml frisch gepresster Zitronensaft
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- ca. 80 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform oder einen Tortenring mit Backpapier ausschlagen und aufs Blech setzen. Die Backform von innen leicht fetten und mit gemahlenden Mandeln ausstreuen.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit 200 g Zucker, Salz und Vanillemark cremig rühren. Eiweiße mit restlichem Zucker (120 g) und einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Mandeln und Backpulver gründlich mischen. Die zerlassene Butter mit Zitronensaft und Zitronenabrieb unter die Eigelbmasse rühren. Dann das Mandel-Backpulvergemisch unterrühren und zum Schluss den Eischnee unterheben. Die fertige Zitronenkuchenmasse in die Backform geben und vorsichtig glattstreichen. Die Oberfläche mit gehobelten Mandeln bestreuen, den Zitronenkuchen in den vorgeheizten Backofen geben und circa 40 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertig gebackenen Kuchen in der Form abkühlen lassen, erst dann vorsichtig den Ring entfernen.

Tipp: Für die Deko den Kuchen mit etwas Puderzucker besieben und mit Zitronenscheiben dekorieren.