

Zitronen - Mandelkuchen

aus: Kraut & Rüben 11 / 2004

Zutaten für eine Springform von 26 cm Durchmesser:

200 g weiche Butter
160 g Honig
4 Eier
250 g fein gemahlener Weizen
150 g fein geriebene Mandeln
2 TL abgeriebene Zitronenschale
2-3 TL Backpulver
200 g Kürbisfleisch
Salz
50 ml Milch (eventuell)
2 EL Mandelstifte
50 ml Zitronensaft
150 ml Orangensaft

Butter schaumig rühren und unter Rühren nach und nach 125 g Honig zufügen und nacheinander Eigelbe zugeben. 10 Minuten rühren, bis die Masse cremig-schaumig geworden ist. Mehl, Mandeln, Zitronenschale und Backpulver mischen, Kürbis fein reiben, mit Mehl mischen, unter die Buttermasse arbeiten und nur kurz rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Eventuell etwas Milch zufügen. Die Masse soll schwer reißend vom Löffel fallen.

Boden der Form mit Mandelstiften belegen und Teig einfüllen.

50 – 60 Minuten auf der unteren Einschubleiste bei 175 Grad backen und 10 Minuten in der Form auskühlen. Restlichen Honig in Zitronen- und Orangensaft auflösen. Kuchenoberfläche mit einer Gabel löchern und mit der Saftmischung gleichmäßig tränken. Mit Schlagsahne servieren. Der Kuchen lässt sich ein bis zwei Tage vorher backen.

Guten Appetit