



ZITRONENKUCHEN ONLINE KOCHKURS – Frühlingsküche



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 4 Eier
- 100 g Zucker (z.B. Rohrzucker)
- 200 ml neutrales Pflanzenöl (z.B. mildes Rapsöl)
- 1 Biozitrone Schale und Saft
- 125 g Mehl (z.B. Dinkelmehl 630)
- 125 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

ANLEITUNG:

Den Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (Alternativ 12 Muffin Förmchen) einfetten.

Die Eier in einer Schüssel schaumig schlagen und nach und nach den Zucker unterrühren. Öl, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Salz dazugeben und unterrühren.

In einer zweiten Schüssel Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Die Mehlmischung zu den Eiern geben und alles gut untermischen, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in die Form füllen und den Kuchen für 50 Minuten goldbraun backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen fertig ist: Es darf kein Teig am Holz kleben bleiben! Den Kuchen auskühlen lassen.

Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und servieren.



Vorbereiten: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten
Gesamtzeit: 65 Minuten

Das Rezept ist:
vegetarisch, laktosefrei, zuckerarm

Nährwerte pro Portion*:
Energie: 310 kcal
Kohlenhydrate: 17 g
Ballaststoffe: 2g
Fett: 23 g
Eiweiß: 6 g
*Berechnet mit DGExpert 2022

