

Dessert

Südtiroler Mandel-Zitronen-Kuchen

Zutaten:

200 g Mandeln, gemahlen
150 g Mehl
150 g Zucker
8 g Vanillezucker
1 TL Backpulver
Salz
3 St. Eier
100 ml Olivenöl
100 ml Milch
1 St. Zitrone
2 cl Limoncello
40 g Mandelblättchen
20 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze). Springform mit Backpapier auslegen oder einfetten. 2. Eier & Zucker aufschlagen - Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, bis die Masse heller wird. 3. Flüssige Zutaten unterrühren - Olivenöl, Milch, Zitronensaft und Zitronenabrieb langsam hinzufügen. 4. Trockene Zutaten mischen - Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz vermengen und vorsichtig unterheben. 5. Teig in die Form geben und mit Mandelblättchen bestreuen. 6. Backen - Im heißen Ofen ca. 35-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! 7. Abkühlen & Dekorieren - Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.