



REZEPT | KUCHEN



Glutenfreier Mandelkuchen mit Erdbeeren

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

3 Eier
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
1/2 TL Vanillepaste oder Vanillezucker
1/2 TL Zitronenabrieb

1/2 TL Abrieb einer Orange
120 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt
300 g Erdbeeren
1 Tüte Tortenguss

ZUBEREITUNG

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
In einer weiteren Schüssel Puderzucker, Eigelb, Vanille, Zimt sowie Abrieb von Zitrone und Orange cremig rühren. Die gemahlenden Mandeln dazugeben und unterrühren.
Eine kleine Springform mit Butter fetten und mit Mandeln bestreuen oder Backpapier verwenden.

Anschließend den Eischnee zu der Mandelmasse geben und vorsichtig unterheben.
Den Teig in die kleine Springform füllen und glattstreichen.

Den Mandelkuchen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 25-30 Minuten backen.
Gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen. Bei Bedarf den Kuchen gegen Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, um zu vermeiden, dass dieser zu dunkel wird.
Nach dem Backen den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. Anschließend auf dem Kuchen verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und langsam über die Erdbeeren geben.
Sobald der Tortenguss fest geworden ist, kannst du ihn anschneiden.

Guten Appetit!

Mehr Rezepte auf www.sander-landhof.de



Suderbruchtrift 10
31832 Springe OT Gestorf