SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Mandelkuchen | Zucchini | Zitrone | Tonkabohne

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Portionen

Gewürze & Zutaten:

100 g Eigelb

200 g Zucker

150 g Eiklar

50 g Butter

1 Tonkabohne, gerieben

100 g Haferflocken, Vollkorn

150 g Mandeln, fein gemahlen

75 g Dinkelmehl Typ 630

1 Teelöffel Backpulver

300 g Zucchini, fein geraspelt

0.5 BIO Zitrone, Saft und Schale

ZUBEREITUNG

1. Kleine Backformen (z.B. WECK Gugelhupf 160 ml) buttern und zuckern.

2. Backofen auf 175 °C OBER/ UNTERHITZE vorheizen.

3. Eigelb mit 100 g Zucker schaumig schlagen.

4. Eiklar mit 100 g Zucker schaumig schlagen.

5. Butter mit geriebener Tonkabohne auflösen und leicht erwärmen.

6. Haferflocken mit Mandeln kurz im Blender mixen.

7. Alle Zutaten inklusive Dinkelmehr, Backpulver und fein geraspelten Zucchini, in einer großen Schüssel mit einem Kochlöffel unterheben.

8. Die Förmchen zu ¾ füllen und bei 175 °C ca. 30 Minuten backen.

9. Etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen, mit Puderzucker-Zitronensaft Glasur bestreichen, mit gehobelten, gerösteten Mandeln garnieren und etwas trocknen lassen.

TIPP

1. Optional mit Erdbeeren servieren. Dazu: Erdbeeren waschen, klein schneiden und das Mandelküchlein damit dekorieren.