

Mandelkuchen | Zucchini | Zitrone | Tonkabohne

Dauer: 1 h
Schwierigkeit: Mittel
Zusatzinfos: Vegetarisch

Equipment:

kleine Backformen

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 TL Backpulver
300 g Zucchini, fein geraspelt
½ BIO Zitrone, Saft und Schale
1 Schale Erdbeeren

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 Dinkelmehl, Backpulver und fein geraspelt 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.
-
- 10 Erdbeeren waschen, klein schneiden und das Mandelküchlein damit dekorieren.