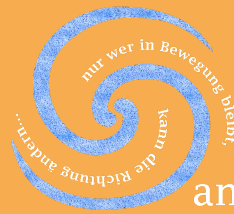


# Mandelkuchen mit Limettenabrieb



Sandra Mennel

## Zutaten:

- 6 Bio Eier
- 80 g Kokosblütenzucker
- 100 g Mandelmehl
- 150 g gem. weiße Mandeln
- 2 TL Limettenabrieb von Bio Limetten
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 50 g Zartbitterschokolade 70%



## Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz zu Eischnee schlagen. Die Eigelb etwa 4 Minuten schaumig rühren und nach und nach den Zucker, Vanillezucker, Zimt und Limettenabrieb zugeben. Zum Schluss das Mandelmehl, die gemahlene Mandeln und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Kuchen in einer 26 cm Springform für 30 Minuten bei 160° C Heißluft backen. Etwas abkühlen lassen und mit 50 g geschmolzener Zartbitterschokolade übergießen.

Pro Portion 203 kcal, 1188 kJ, 21 g EW, 55 g F, 21 g KH, 3 g Ballaststoffe  
Ein Stück Kuchen enthält 9 g Zucker und 207 mg Phenylalanin



Statt Limettenabrieb kann auch abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale verwendet werden. Wichtig! Nur Bio Zitrusfrüchte verwenden, da normale Zitrusfrüchte meistens eine behandelte Schale haben

