

Zitronen-Mandel-Kuchen *glutenfrei*



Zutaten:

- 200 g Kartoffeln, mehligkochend bis vorwiegend festkochend
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 200 g Zucker
- 100 g Butter, Zimmerwarm
- 4 Eier
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100 g Mandelstifte
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Kartoffeln weich kochen. Wenn Sie gar sind, abschütten und ausdampfen lassen. Im Anschluss pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Zitrone gut abwaschen und mit einer Reibe die Schale abreiben. Zu der Kartoffelmasse geben. Die Eier trennen. In einer Küchenmaschine die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Eigelbe hinzugeben.

Die gemahlene Mandeln in die Butter-Ei-Masse geben und gut verrühren. Zum Schluss alles mit der Kartoffelmasse vermengen.

In einer frischen (sauberen) Schüssel das Eiweiß steif schlagen und kurz vor dem Ende eine Prise Salz hineingeben. Wenn Ihr die Schüssel umdrehen könnt ohne das der Eischnee herausfällt, hebt Ihr den Eischnee vorsichtig unter die Mandel-Kartoffelmasse.

Nun alles in eine gefettete Runde Backform geben. Wählt hierbei nicht die größte Form, denn der Kuchen geht nur leicht etwas nach oben und würde dann sehr klein und flach wirken. Die Kuchenmasse gleichmäßig verteilen und glatt streichen.

Die Mandelstifte auf dem Kuchen verteilen und ihn im Backofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze)etwas 40 Minuten im vorgeheizten Backofen ausbacken. Ich habe den Kuchen mit Backpapier nach der Hälfte der Zeit abgedeckt, weil ich nicht wollte das er dunkel wird.

Aus dem Backofen holen und in der Form auskühlen lassen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und Schlagsahne oder Eierlikör dazu geben.