

# ZITRUSKUCHEN

LAKTOSE- UND GLUTENFREI

**STÜCK**

2 Kastenformen

**SCHWIERIGKEITSGRAD**

1 / 3

## ZUTATEN

**TEIG**

2 Stk	Bio-Orange
1 Stk	Bio-Zitrone
6 Stk	Eier (entspricht ca.180g)
300 g	Zucker
½ TL	Meersalz
500 g	Geriebene Mandeln
2 TL	Backpulver

## 1. TEIG

Orangen und Zitronen waschen. Die Enden abschneiden und im Wasser kochen, bis die Früchte weich sind.

Noch warm mit einem Stabmixer pürieren.

Eier mit Zucker und Salz in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Die geriebenen Mandeln mit dem Backpulver mischen.

Zitrusfrüchtepüree mit der Eier-Zucker-Mischung verrühren und zum Schluss die geriebenen Mandeln vorsichtig unterheben.

Zwei Kastenformen mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen.

## 2. BACKEN

Die Masse auf die Kastenformen aufteilen und bei 160°Grad Umluft 35 Minuten backen.

### Hard Facts Hauptteig

**Backtemperatur** 160°C**Backdauer** 35 Min