



Mandelkuchen mit Orangenzeste

Zutaten (20 cm Springform)

- 180 g Mandelmehl (entölt, fein)
- 90 g Erythrit
- 6 Eier
- 1 große Bio-Orange (Abrieb + Saft der ganzen Orange)
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- etwas Vanille
- 2 EL Kokosöl, geschmolzen
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver

Optional: Puder-Erythrit zum Bestäuben

Zubereitung

1. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
2. Eier trennen, Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen und beiseitestellen.
3. Eigelb mit Erythrit cremig rühren.
4. Kokosöl + Orangensaft + Orangenzeste zur Eigelbmasse geben und gut verrühren.
5. Zimt, Vanille und Backpulver unterrühren.
6. Mandelmehl portionsweise zügig unterrühren (nicht auf einmal!).
7. Zum Schluss den Eischnee unterheben.
8. In eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte 20-cm-Form geben.
9. 30–35 Minuten backen (Stäbchenprobe).
10. Komplett auskühlen lassen.
11. Optional mit Puder-Erythrit bestäuben und erst dann anschneiden.