

Saftige Zitronenrührmasse (für 1 Springform 26 cm)

3 Bio-Zitronen (oder Bio-Orangen)
250 g weiche Butter
225 g Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
150 g geschälte, gemahlene Mandeln
350 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

1. Die Form (Springform 26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Zitronen waschen, trocken reiben und die Schale abreiben.
4. Die Butter schaumig rühren.
5. Zitronenschale, Zucker und Salz unter die Butter schlagen.
6. Die Eier nach und nach zugeben und unterschlagen, sodass eine schöne Schaummasse entsteht.
7. Die Mandeln unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen.
8. Die Mehl-Backpulver-Mischung nach und nach unter die Schaummasse rühren.
9. Den Teig in die Form streichen.
10. Den Kuchen im heißen Ofen etwa 1 Std. 30 Min. backen (ggf. rechtzeitig mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu stark bräunt).
11. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
12. Die Form vorsichtig entfernen.
13. Schneiden, tränken (mit Zitronensaft), ggf. füllen und verzieren.