

Heidelbeer-Mandelkuchen

Zutaten

180 g gemahlene Mandeln
 60 g Kokosraspel
 200 g Zucker
 80 g Mehl
 1 TL Backpulver
 1/4 TL Salz
 4 Eier (Raumtemperatur)
 180 g weiche Butter
 1 TL Vanilleextrakt
 2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
 200 g Heidelbeeren (eventuell mehr zur Dekoration)
 20 g Mandelblättchen

Für 1 Kuchenform von 23 cm Ø (12 Stück)
 Dauer: 20 min + 55 min Backzeit + 30 min Kühlzeit



Zubereitung

Eier und Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine runde Backform mit 23 cm Ø mit Backpapier auslegen.

Alle trockenen Zutaten (gemahlene Mandeln, Kokos, Zucker, Mehl, Backpulver, Salz) in eine Schüssel geben und einmal mit einer Spachtel oder Löffel verrühren, damit sich alles vermengt und keine Klümpchen bleiben.

Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit dem Mixer verquirlen. Butter, Vanilleextrakt und abgeriebene Zitronenschale hinzufügen und glatt rühren.

Die trockenen Zutaten beimengen und vorsichtig verrühren – nicht zu lange mixen. 150 g der Heidelbeeren mit einer Kuchenspachtel unterheben.

Den Teig in die Backform füllen und mit den restlichen Heidelbeeren und den Mandelblättchen bestreuen. Für 50 bis 55 Minuten backen und gegen Ende die Stäbchenprobe machen.

In der Form etwas abkühlen lassen, bevor das Backpapier entfernt wird. Am Besten schmeckt er warm oder mit ein wenig Schlagobers. Wer mag kann auch noch frische Heidelbeeren obenauf geben.

In einem luftdichten Behälter ist der Heidelbeer-Mandelkuchen bis zu 3 Tagen haltbar.