

Mandel-Zitronen-Kuchen - Alle BG

Zutaten:

- 250 g Mandeln
- 8-10 Eßl. [Agavendicksaft](#)
- (oder 250 g alternatives Süßmittel)
- Abrieb einer Zitrone
- 4 Eier

Für den Guß:

- 200 g. dunkle Schokolade
- 1-2 Eßl [Ghee](#)
- Mandelblättchen

Mandeln in der Küchenmaschine sehr fein mahlen (wenn Sie einen hellen Teig möchten: Mandeln in kochendes Wasser legen eine Weile ziehen lassen, dann lässt sich die Schale relativ leicht abziehen). Zitronenschale zu den Mandeln geben und ebenfalls fein vermahlen.

Eier mit dem Süßmittel gut rühren, die gemahlene Mandeln mit der Zitronenschale dazugeben und nochmals gut verrühren.

In eine gefettete [Springform](#) gießen und auf 180°C (Umluft 160°C) im vorgeheizten Backofen 25 bis 35 Min. backen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen, [Ghee](#) dazugeben. Den Kuchen mit dem Schokoguss bestreichen. Mandelblättchen in einem Topf ohne Fett leicht anrösten und den Rand des Kuchens damit bestreuen.

