

## Saftiger glutenfreier Mandelkuchen



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
23 cm Springform



Zubereitungszeit  
10 Minuten



Backzeit  
30 Minuten



Temperatur  
180° O/U

### Zutaten

#### Teig

80 gr weiche Butter

150 gr Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

eine Prise Salz

3 ganze Eier

50 gr glutenfreies Mehl

175 gr gemahlene Mandeln

eine Prise Zimt

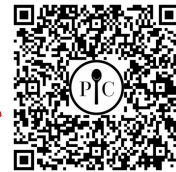
#### Glasur

100 gr Vollmilch- Kuvertüre

80 ml Schlagsahne



Springform



### Zubereitung

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.

Die weiche Butter mit beiden Zuckersorten und dem Salz cremig rühren.

Nach und nach die ganzen Eier dazugeben und schaumig schlagen.

Mehl mit Mandeln und Zimt mischen und in die Eiermasse unterrühren. Den Teig in die Springform geben, glatt streichen und ca. 30 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Schokolade mit der Sahne im Dampfbad oder in einer Pfanne schmelzen lassen und so lange rühren, bis eine schöne homogene Masse entsteht. Über den Kuchen gießen, glattstreichen und trocknen lassen.

