

Zironen-Mandel-Kuchen

- 200 g Dinkelvollkornmehl, fein gemahlen
- 1 El. Schmand
- ½ Päckchen Backpulver
- 125 g kalte Butter
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 200 g gemahlene Mandeln
- 150 g Honig
- 1 angeriebene Schale einer Zitrone
- Zitronensaft von 2 ausgepressten gr. Zitronen
- 1 Tl. Zimt

Butter mit Schmand schaumig rühren.

Vollkornmehl mit Backpulver zugeben.

Den Teig in eine Springform füllen.

Den Rand der Form mit Teig auskleiden.

Die Füllung auf den Boden verteilen.

Den Kuchen bei 200° C 40 Min backen.