



## Himbeer-Mandelkuchen

### Zutaten

- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Butter
- Bio Zitronenabrieb
- 250 g Mascarpone
- 100 g Kokosflocken
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 50 g Mandelblättchen
- etwas brauner Zucker
- Himbeeren oder andere Früchte nach Wahl

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker und Eier in eine Schale geben und schaumig schlagen. Abrieb einer Zitrone hinzugeben.
2. Butter in einem Topf langsam schmelzen lassen, bis diese flüssig ist. Die geschmolzene Butter, Mascarpone, Kokosraspeln, Mehl und Backpulver in den Ei-Zucker-Schaum rühren.
3. Den Teig in eine Pfanne füllen und mit Mandelblättchen, Himbeeren sowie braunem Zucker bestreuen. Das Ganze ca. 25-30 Minuten backen.
4. Etwas auskühlen lassen und genießen. Guten Appetit!

