

# Zimtkuchen

## Zutaten für ein Kuchenblech (ca. 25 cm Ø)

ca. 250 g Blätterteig, rund ausgewallt  
200 g Mandeln, geschält und gemahlen  
150 g Zucker  
4 EL Brotbrösel  
½ TL Backpulver  
1 ½ EL Zimt  
1 Prise Salz  
½ Zitrone, abgeriebene Schale  
1 dl Rahm  
1 dl Milch  
2 Eier

## Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Umluft, idealerweise mit zusätzlicher Unterhitze) vorheizen. Backform einfetten oder mit Backpapier belegen. Teig in die vorbereitete Backform legen und mit einer Gabel dicht einstechen.

Mandeln, Zucker, Brotbrösel, Backpulver, Zimt, Salz und Zitronenschale mischen. Rahm, Milch und Eier gut verrühren und zur Mandelmischung geben. Zu einer dickflüssigen Masse verrühren und auf dem Teigboden verteilen.

Ca. 40 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

