



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

ROTER LINSEN-KUCHEN

Für eine Springform mit 24 cm Durchmesser

Zutaten:

4 dl Wasser
150 g rote Linsen

5 Eiweiss
1 Prise Salz
175 g Zucker
abgeriebene Schale
einer Zitrone

5 Eigelb
150 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
½ TL Backpulver

4 EL Aprikosenkonfitüre

350 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
2-3 EL Wasser

Zubereitung:

Die Linsen ca. 15 bis 20 Minuten weich kochen. Dann die Linsen in ein Sieb kippen, abspülen und abtropfen lassen. Das sollte etwa 350 Gramm gekochte Linsen ergeben.

Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Dann den Zucker löffelweise unterheben. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Zitronenschale und Eigelb dazu geben und gut mischen. Die Mandeln, das Mehl und das Backpulver mischen und zusammen mit den Linsen zur Eiweiss-Masse geben und alles gut umrühren.

Anschliessend den Teig in eine gebutterte Springform geben und bei 180° 45 bis 55 Minuten backen.

Den leicht ausgekühlten Kuchen mit der Konfitüre bestreichen.

Den Puderzucker mit der Zitronensaft und dem Wasser zu einer dickflüssigen Glasur mischen. Diese über den Kuchen giessen.

Der Kuchen kann mit silbernen Zuckerperlen verziert werden.



Erlebnis
Nahrig

 Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost