

## Zitronen-Mandelkuchen

400 g Mandeln  
125 g Datteln  
 $\frac{3}{4}$  TL Steinsalz  
2 TL Flohsamenschalen  
2 Stk. Zitronen  
20 g Agavendicksaft

Die Datteln mit den Mandeln, aufgeteilt in 2 Portionen, im Mixer zerkleinern (besser nicht zu fein). Anschliessend in eine Schüssel geben und das Steinsalz, die Flohsamenschalen, den Saft und die Rinde einer Zitrone mischen.

Die Masse in einer Glas- oder Keramikform von ca. 25 cm  $\emptyset$  gleichmässig verstreichen. Dies braucht etwas Geduld, bis die Masse schön glattgestrichen ist, dann mit Umluft etwa 25 Minuten backen. Die ersten 10 Minuten bei 250 °C und die restliche Zeit bei 180 °C.

Kurz abkühlen lassen. Den Kuchen mit einer Gabel einstechen. Den Saft der zweiten Zitrone mit dem Agavendicksaft verrühren und über den Kuchen giessen.