

# Matcha-Mandelkuchen

## Lecker



### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen. Die trockenen Zutaten für den Kuchen in einer Schüssel mit einem Schneebesen vermengen und dann mit Öl sowie Milchalternative glattrühren. Die Masse in die Springform füllen und den Kuchen 50 Minuten backen. Am Ende der Backzeit die Garprobe machen und dafür mit einem Messer in den Kuchen stechen. Es sollte kein Teig mehr daran kleben bleiben. Ist der Teig noch zu feucht, den Kuchen weitere 5 Minuten backen und die Garprobe wiederholen. Den Kuchen nach dem Backen auf aus der Springform lösen und auf einem Rost vollständig auskühlen lassen. Die genutzte Schüssel säubern und trocknen.

In der Zwischenzeit die Matcha-Buttercreme zubereiten und dafür in der vorher genutzten Schüssel die Butteralternative 6-8 Minuten schaumig aufschlagen. Danach Matchapulver und Puderzucker einrühren, die Creme auf dem Kuchen verteilen und dekorieren. Vor dem Servieren am besten nochmals 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

### ZUTATEN

Für den Kuchen:

- 200 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Zuckerersatz
- 2 EL Matchapulver
- 100 ml Pflanzenöl
- 300 ml Milchalternative

Für die Buttercreme:

- 150 g Butteralternative
- 2 TL Matchapulver
- 50 g Puderzuckerersatz
- optional: Beeren oder Matchapulver zur Dekoration

### UTENSILIEN

Waage, Schüssel, Schneebesen, Springform mit 20 cm Durchmesser, Handmixer mit Quirlen