

# Ziger-Mandeln-Kuchen

Ziger ist für mich eine Kindheitserinnerung. In den 70ern machte meine Familie im Sommer oft Ferien in Riggisberg, wo meine Grosseltern ein Ferienhaus besaßen. In der Dorf-Molkerei gab es frischen Ziger, den wir zum Frühstück mit Honig oder Aromat assen. Kürzlich war ich wieder in dieser Molkerei in Riggisberg und kaufte frischen Ziger. Zu viel! Was mach ich jetzt damit? Ich suchte nach Rezepten und fand bei [zumfressngern.ch](http://zumfressngern.ch) ein tolles Rezept, das sofort in mein Back-Buch aufgenommen wurde. Ziger ist ein Frischkäse der aus Molke gemacht wird. Er ist eigentlich der Schweizer Ricotta. Also, alles was man mit Ricotta kocht und bäckt, kann man auch mit Ziger machen. Leider ist der Ziger, obwohl ihn vermutlich schon die Kelten kannten, heute etwas vergessen gegangen. Bring the ZIGER back!

## Zutaten

80g geschmolzene Butter, plus extra zum Einfetten  
3 Eier aus Freilandhaltung, getrennt  
200g Zucker  
1 od. 2 unbehandelte Zitronen, je nach Grösse. Nur Abrieb  
200g gemahlene Mandeln  
250g frischer Ziger  
Mandelplättchen zur Dekoration  
Puderzucker zur Verzierung

## Zubereitung

### Vorbereitung

- Den Backofen vorheizen (Normal 180°, Umluft 160°, Gas 4).
- Zitrone abreiben
- Butter schmelzen
- Zucker, Ziger und gemahlene Mandeln abmessen und bereitstellen
- Eier trennen

In einer Schüssel die Butter mit dem Zitronenabrieb und der Hälfte des Zuckers mixen, bis die Masse hell wird. Nacheinander Eigelb dazugeben, Mandeln hinzufügen und zum Schluss den Ziger daruntermischen. Ziger vorher mit einer Gabel etwas zerkleinern.

Das Eiweiss in einer sauberen Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen. Langsam den restlichen Zucker dazu rieseln lassen. So lange mixen, bis sich Spitzchen bilden.

Vorsichtig und sanft das Eiweiss unter die Mandelmasse falten.

Runde Kuchenform (Ø 20-25 cm) einfetten mit Butter oder mit Backpapier belegen. Die Ziger-Mandelmasse in die Form giessen. Die Oberfläche mit Mandelplättchen garnieren.

Den Kuchen 35 bis 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Dank dem Ziger ist der Kuchen nicht trocken und weil er ohne Mehl auskommt, ziemlich leicht. Eine Beilage ist also nicht nötig. Doch ein paar Früchte oder Blumen zum dekorieren machen sich immer gut.

