

Mallorquinischer Mandel-Kuchen

 happy-mahlzeit.com/2020/04/06/mallorquinischer-mandel-kuchen/

Zutaten für 1 Springform mit 24 cm Ø

- 200 g gemahlene Mandeln
- 250 g Puderzucker
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 1/2 Bio-Zitrone
- 1/2 Bio-Orange
- 1/2 TL Zimt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Mandel-Likör
- Puderzucker zum Dekorieren
- gehobelte Mandeln nach Belieben

Zubereitung:

Den Backofen auf 170°C Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Springform fetten und mit Mehl ausstäuben.

Die Orange und Zitrone heiß abwaschen und zur Hälfte die Schale fein abreiben.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen und beiseite stellen. Das Eigelb mit dem Puderzucker dick cremig aufschlagen. Mandeln, Orangen- und Zitronenschale, Vanilleextrakt und Zimt unterheben. Ca. 2 EL steif geschlagenes Eiweiß zur Mandelmasse geben und mit einem Spatel einarbeiten. Dann das restliche Eiweiß dazugeben und vorsichtig unterheben. Die Masse soll schön luftig bleiben. Den Teig in die Form füllen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, gut auskühlen lassen, aus der Form lösen, 2 TL Mandel-Likör darüber träufeln und mit Puderzucker oder gehobelten Mandeln bestreuen.

Rezept: Jens Bräuning

Prominenter Koch: Nelson Müller

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 29.9.2018