

The Pastry Chef

Rezept Mallorquinischer Mandelkuchen (glutenfrei)



Zutaten:

- Etwas Butter zum Einfetten der Springform
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g Puderzucker
- Geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- Ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Prise Zimt
- Einige Tropfen Bittermandel-Aroma
- 250 g gemahlene Mandeln
- Puderzucker zum Bestreuen

So geht's:

1. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Butter ausfetten und beiseitestellen. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz mit Hilfe des Handrührgeräts schnittfest schlagen.
3. Das Eigelb mit dem Puderzucker in einer zweiten Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zitronenschale, Vanillemark, Zimt und nach Belieben Bittermandel-Aroma dazugeben und unterrühren.
4. Das Eiweiß und die gemahlene Mandeln dazugeben und beides zusammen mit einem Löffel unterheben.
5. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und im vorgeheizten Backofen für etwa 45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen (einen Zahnstocher in den Teig stecken und schauen, ob noch flüssiger Teig hängen bleibt), bleibt kein Teig mehr am

Stäbchen hängen, kann der Kuchen aus dem Ofen. Den Kuchen in der Springform auskühlen lassen.

6. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Schlagsahne und Beeren servieren.
Fertig!