

Mallorquinischer Mandelkuchen

Dauer: 1 Std.30 Min. · Schwierigkeitsgrad: mittel · Vegetarisch

Portionen

Portionen 12 U.

Zutaten

6 St. Eier
abgeriebene Schale einer naturbelassenen Zitrone
200 g fein gemahlene Mandeln
250 g Puderzucker
Mark 1 Vanilleschote oder Vanillezucker
1 Prise Salz
Puderzucker zum Bestäuben
Fett und Mehl, Gries od. Semmelbrösel für die Backform

Zubereitung

Die Eier trennen, Eiweiß mit etwas Salz sehr steif schlagen, dann das Eigelb mit Puderzucker, Vanille und der abgeriebenen Zitronenschale sehr schaumig rühren.
Die gemahlene Mandeln und den Eischnee unterheben. Die Masse in eine gefettete, mit Mehl, Gries oder Semmelbrösel bestäubte Backform (26 cm Ø) geben. Nach Belieben mit zusätzlichen Mandelblättchen bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175° circa 45 Minuten hellbraun backen. Evtl. den Kuchen während des Backvorgangs etwas abdecken. Vor dem Anrichten mit Puderzucker bestäuben.

Bon Profit!