AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Spanien

MANDELKUCHEN

Rezept: einfachmalene.de, 29. 3. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Bäckerinnen von Mallorca sollen ihn erfunden haben, den köstlichen Kuchen ohne Butter und Mehl. (+1 Std. backen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

6	Eier	1 TL	Orangenabrieb
1 Pr	Salz	200 g	Mandeln, gemahlen
200 g	Puderzucker	1 TL	Zimt
1 Msp	Vanillemark	3 EL	Mandelblättchen
1 TL	Zitronenabrieb		Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Eier trennen. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. In einer anderen Schüssel Puderzucker, Eigelb, Vanillemark und Zitronen- und Orangenabrieb cremig rühren. Zimt und Mandeln dazurühren.
2. Auf den Boden der 26 cm ø grossen Springform (Grösse für 6 Pers.) ein Backpapier einspannen und den Rand einbuttern.
3. Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Den Eisschnee unterheben. Einen ersten Drittel des geschlagenen Eiweisses separat einarbeiten, dann lässt sich der Rest luftiger unterziehen.
4. Die Teigmasse in die Springform giessen, mit den Mandelblättchen bestreuen und ca. 55 Min. backen. Probe mit Holzstäbchen. Um das zu starke Bräunen zu verhindern, gegen Ende Alufolie auf den Kuchen legen.
5. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Evtl. mit Puderzucker bestäubt servieren.

TIPP: Weniger süsse Alternative: Nach dem Backen gehackte, geröstete Mandeln drübergeben.
HINWEIS der Herausgeber: Der Erfolg des Mandelkuchens ist ein Phänomen: Das Rezept von Malene wurde mit Abstand am häufigsten aufgerufen. Sieht man der Foto die Leichtigkeit des Kuchens an oder spielt da die Sehnsucht nach Mallorca eine Rolle?