

Mallorquinischer Mandelkuchen

Zutaten

- 250 g gemahlene Mandeln
- 185 g Puderzucker
- 6 Eier
- den Schalenabrieb einer Zitrone
- das Mark einer Vanilleschote
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Zuerst werden die Eier getrennt und das Eiweiß fest geschlagen.
- Als Nächstes werden die Eigelb und der Zucker schaumig gerührt und dann die Mandeln, Vanille und Zitronenschale dazugegeben
- Nun das schaumig gerührte Eiweiß unterheben.
- Zum Schluss wird alles in eine 24 cm große Springform gegeben und bei 170° Umluft 50-60 min gebacken
- Nach dem Abkühlen kann der Kuchen mit Puderzucker bestreut werden.

Eine perfekte Kombi ergibt er mit einer schönen Kugel Vanilleeis!

titatoni gesagt.getan.