Mallorquinischer Mandelkuchen

Zutaten für eine Springform Ø 26cm:

200g gemahlene Mandeln
200g Puderzucker, gesiebt
½ Bio Zitrone, Abrieb
1 Bio Orange, Abrieb
½ Päckchen Backpulver
5 Eier
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
½ TL Zimt
100 ml Rapsöl
Zum Verzieren optional: Orangenfilets, Schokolade, Mandeln und Puderzucker

Zubereitung:

1. Bevor Ihr richtig loslegt, heizt den Ofen auf 180°C (Umluft) vor und fettet die Form.
2. Die Eier trennen und darauf achten, dass kein Eigelb im Eiweiß landet.
3. Das Eiweiß schlagt ihr mit einer Prise Salz steif und stellt es zur Seite.
4. Nun könnt Ihr das Eigelb mit dem Puderzucker verquirlen.
5. Anschließend fügt ihr den Abrieb von Orange / Zitrone, Zimt, Vanille und Rapsöl hinzu.
6. Sobald alles gut vermengt ist, solltet ihr die Mandeln mit dem Backpulver mischen und unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren.
7. Als letzten Schritt hebt ihr den Eischnee vorsichtig unter.
8. Und nun, ab damit für 25-30 Minuten in den Ofen.
9. Den fertigen Kuchen abkühlen lassen. Man kann ihn einfach mit Puderzucker bestreuen oder wie in meiner Variante: eine Handvoll gehobelte Mandeln mit etwas Puderzucker vermengen und für ein paar Minuten in den Ofen bis sie etwas Farbe haben. Währenddessen könnt ihr die Orange filetieren und auf dem Kuchen verteilen. Danach streut ihr die Mandeln drüber und verziert alles noch mit etwas geschmolzener Schokolade.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de