

#wirbleibenzuhause
@gutestubenorderney



Gute Stube
in der Villa Breekee



MALLORQUINISCHER MANDELKUCHEN

Unser Kuchenliebling für zwischendurch. Herrlich leicht, ohne Mehl, ganz easy zubereitet und schön herb fruchtig im Geschmack. Das Rezept ist für eine runde Springform von ca. 26cm Durchmesser gedacht. Bei einer kleinen Springform klappt es wunderbar mit der Hälfte der Zutaten. Die Zubereitung dauert ca. 15 Minuten, danach geht es nur noch in den Ofen. Guten Appetit!

ZUTATEN

6 Eier
Prise Salz
200g Puderzucker
1 EL Abrieb einer Zitrone
1 EL Abrieb einer Orange
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
200g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt
wenig Mehl und Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

optional | einige Mandeln ohne Schale zur Dekoration

Statt Puderzucker funktioniert auch „normaler“ Zucker oder Kokosblütenzucker. Den Vanillezucker kann man bestenfalls auch durch das Mark einer Vanilleschote ersetzen.

Die Zitrusfrüchte vor dem Verwenden gründlich mit heißem Wasser waschen.

#WIRBLEIBENZUHAUSE

Wir würden gerne. Wir dürfen gerade aber nicht. Ist auch gut so. Deswegen gibt es ein bisschen GUTE STUBE für zuhause. Teilt Eure Back- und Kochkünste mit uns, bleibt gesund und vor allem munter. Liebe Grüße von der Insel und bis ganz bald.

ANLEITUNG

Den Backofen bei 160 Grad (Umluft) vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Puderzucker, Eigelb, Vanillezucker sowie den Orangen- und Zitronenabrieb in einer weiteren Schüssel verrühren, bis die Masse schön cremig ist. Anschließend die geriebenen Mandeln sowie den Teelöffel Zimt unterrühren.

Nun den Eisschnee vorsichtig zu der Mandelmasse geben und unterheben.

Die Springform mit ein wenig Butter bepinseln und ggf. mit Mehl bestäuben, damit sich der Kuchen hinterher leicht aus der Form löst.

Den Teig in die Form geben um ca. 55 Minuten im Ofen backen. Anschließend rausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Wer möchte, kann eine Handvoll ganze Mandeln mit dem Messer fein hacken, in der Pfanne anrösten und über dem fertigen Kuchen verteilen.

Et voilà, fertig.