



Spanischer Mandelkuchen

Zutaten:

7 Eier

50g flüssige Butter

1 Mark einer Vanilleschote

250g gemahlene Mandeln (geschälte)

250g Puderzucker

1 Bio-Orange (Saft und Schale)

1 Prise Zimt / 1 Prise Salz

100g Mandelsplitter

100g Zucker

Butter zum Ausstreichen der Backform

50g gem. Mandeln zum Ausstreuen der Backform



Eier trennen und dann das Eigelb wird dann mit dem Puderzucker schaumig geschlagen.

Danach den Saft und die abgeriebene Schale einer Orange, eine Prise Zimt und das Mark der Vanilleschote unterrühren. Anschließend werden die flüssige Butter und die gemahlenden Mandeln abwechselnd mit dem Teig vermengt.

Jetzt das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und danach vorsichtig unter die Kuchenmasse heben.

Danach die Backform mit ein wenig Butter ausstreichen und mit den gemahlenden Mandeln ausstreuen. Den Teig einfüllen und den Kuchen backen.

Backzeit	Backtemperatur	Backprogramm	Backform
ca. 30 Minuten	ca. 180°C-190°C vorheizen	Ober/Unterhitze	Springform 26cm
Schwierigkeit	Zubereitungszeit	Portionen/Stück	Glutenfrei
leicht	ca. 60 Minuten inkl. Backzeit	18 Stück	ja

Extratipp: Den Kuchen mit den Mandelsplittern und dem Zucker bestreuen. Der Kuchen wird nun noch mal für nur ca. 10 Minuten bei Oberhitze gegrillt, nur so, dass der Kuchen ein leckere Kruste bekommt, also unbedingt dabei bleiben, dass es nicht zu dunkel wird.

Um den Kuchen leicht aus der Form zu bekommen, sollte man diesen ein wenig abkühlen lassen und dann auf ein Gitter stürzen. Wer auf den Extratipp verzichten möchte, sollte den Kuchen großzügig mit Puderzucker bestreuen.

Der Kuchen ist am gleichen Tag und auch einen Tag später super lecker und saftig!