

Mandelkuchen

Zutaten für 8 Personen

Zubereitungszeit 120 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

125 g Mandelmehl
125 g blanchierte Mandeln,
gerieben
6 Eier
200 g Puderzucker
1 Prise Salz
3 TL Zimt Mandel Würzöl
2 EL Mineralwasser
geriebene Schale einer
Bio-Zitrone



Zubereitung

Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das -Eigelb mit dem Puderzucker schaumig rühren und 2 Esslöffel Mineralwasser hinzugeben. Geriebene Mandeln, Mandelmehl, Zimt Mandel -Würzöl und die Zitronenschale (alternativ Orangenschale) dazugeben und alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Das steif geschlagene -Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Teig in einer gefetteten 26 cm Springform auf mittlere Schiene im Ofen bei 170 °C Umluft 55 Minuten backen. Nach dem Abkühlen vorsichtig aus der Form lösen und nach Wunsch mit Mandelblättchen, Puderzucker und Johannisbeeren garnieren.