Mandelkuchen ohne Mehl

Das Rezept für den köstlichen Mandelkuchen ohne Mehl kommt aus Spanien. Die glutenfreie Mehlspeise erinnert an die letzte Mallorca Reise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

6 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
200 g	Staubzucker
1 Stk.	Vanilleschote
1 TL	Zitronenabrieb (Schale unbehandelt)
1 TL	Orangenabrieb (Schale unbehandelt)
200 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Zimt
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den Mandelkuchen ohne Mehl die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Staubzucker, Eigelb, Vanillemark, Zimt und den Abrieb von Zitrone und Orange zu einer cremigen Masse rühren. Die gemahlenen Mandeln hinzugeben und unterrühren. Nun vorsichtig den Eischnee unter die Mandelmasse heben.

2. Jetzt den Teig in eine runde Springform (? 26 cm) füllen, die du vorher mit Butter gefettet hast.

3. Den Mandelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft für ca. 55 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Vom Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend mit Staubzucker bestäuben, fertig ist dein Mandelkuchen.

Tipp

Den Mandelkuchen ohne Mehl bei Bedarf gegen Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, um ein Überbräunen zu vermeiden.