Mandelkuchen

Der Mandelkuchen erinnert an den letzten Spanien Urlaub. In diesem Rezept wird die köstliche Nachspeise mit einem Zuckerguss verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

250 g	Mandeln (geriebene)
125 g	Staubzucker
6 Stk.	Eier
1 Stk.	Vanilleschote
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
0.5 TL	Zimt
1 Prise	Salz
1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

für die Glasur

100 g	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Mandelkuchen** den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Eier trennen und das Eiklar zu steifen Eischnee schlagen. Die Eidotter und Staubzucker schaumig rühren, geriebene Mandeln, das ausgekratzte Vanillemark, Zimt, Salz und Zitronenschalen Abrieb zugeben und verrühren. Das Eiweiß vorsichtig unterheben.

3. Die Masse in eine 26 cm Springform füllen und im Backofen zirka 35-40 Minuten backen, stäbchenprobe machen.

4. Den Kuchen vom Ofen nehmen, einige Minuten ruhen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

5. Aus Staubzucker und Zitronensaft einen dickflüssigen Guss rühren und den Kuchen damit bepinseln und trocknen lassen.

Tipp

Den köstlichen Kuchen mit Mandelblätter dekorieren.