Spanischer Mandelkuchen

Wer einen schnellen und lockeren Kuchen mit Nussgeschmack möchte, der ist mit dem Rezept für den spanischen Mandelkuchen gut beraten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

6 Stk.	Eigelbe
6 Stk.	Eiweiß
200 g	Staubzucker
2 Packungen	Vanillezucker
0.5 TL	Zimt
1 Prise	Salz
200 g	Mandeln (gemahlen)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **spanischen Mandelkuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Rand leicht einfetten. Danach den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

2. Nun die Eigelbe mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und dem Zimt schön cremig schlagen, dann die Mandeln vorsichtig unterheben.

3. Jetzt die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unter den Teig heben.

4. Dann die Masse in die Springform geben, glattstreichen und ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Tipp

Den spanischen Mandelkuchen vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestäuben.