



GATÓ DE ALMENDRAS - Mallorquinischer Mandelkuchen

Zutaten:

6 Eier
1 Prise Salz
200 g Staubzucker (Puderzucker)
das Mark einer Vanilleschote
abgeriebene Schale einer Zitrone
abgeriebene Schale einer Orange
225 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt
etwas Staubzucker (Puderzucker) zum bestäuben

Zubereitung:

Zuerst die Eier trennen und die Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. In einer weiteren Schüssel den Staubzucker, die Eigelbe, das Mark der Vanilleschote und den Abrieb von Zitrone und Orange cremig rühren.

Nun die gemahlene Mandeln dazu geben und unterrühren. Anschließend den Eischnee zu der Mandelmasse geben und vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine runde Springform (Ø 26 cm) geben. Den Boden der Springform habe ich mit Backpapier ausgelegt, den Rand mit flüssiger Butter bestrichen.

Den Mandelkuchen bei 175 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 55 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Wenn noch Teig daran kleben bleibt, kann der Kuchen noch etwas länger backen.

Bei Bedarf den Kuchen gegen Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken um zu verhindern, dass dieser zu dunkel wird. In der Form auskühlen lassen, den Springformrand entfernen und auf eine Tortenplatte stürzen.

Es kann sein, dass der Kuchen eine Erhebung in der Mitte hat, oder eine Mulde..... diesen kann man begradigen (und die Abschnitte gleich vernaschen) und dann erst stürzen, aber das muss nicht sein.

Anschließend den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und zu einer Tasse Kaffee genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at