



Spanischer Mandelkuchens

ZUTATEN

8 Eier

250 g Puderzucker

1 Orange(n), nur den Saft und abgeriebene Schale

1 Vanilleschote(n), nur das ausgekratzte Mark

1 Msp. Zimt, gemahlen

200 g Mandeln, geschält und gerieben

50 g Butter, flüssig

Semmelbrösel

2 cl Amaretto

Puderzucker

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier trennen. Die Eigelbe und den Puderzucker schaumig schlagen. Abgeriebene Orangenschale, Zimt und Vanillemark zu den Eiern geben. Abwechselnd Mandeln und flüssige Butter unterheben. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig und gleichmäßig unter die Mandelmasse ziehen.

Eine Springform von 26 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen und ausbröseln. Mandelmasse einfüllen und die Oberfläche glattstreichen. Auf der mittleren Schiene des Backofens bei 180 Grad etwa 45 bis 50 Minuten backen.

Den Kuchen auf ein Kuchengitter geben und noch warm mit einer Mischung aus Orangensaft und -likör beträufeln. Dick mit Puderzucker bestäuben und möglichst am Backtag servieren.