

Rezepte > Dessert

## Mallorquinischer Mandelkuchen

Zeit gesamt

1h



Zubereitungszeit 15min





## Zutaten

für 16 Portionen

140 g
100 g
230 g
200 g
100 g
1 TL
2 TL
1 TL
1 St.
400 ml
3 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, grobe Reibe, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken, Springform 26 cm Durchmesser

- 1. Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auslegen und Ränder mit etwas Margarine einfetten.
- 2. Mit einem Küchenmesser ganze Mandeln fein hacken. In einer Schüssel mit einem Handrührgerät gehackte Mandeln mit gemahlenen Mandeln, Dinkelmehl, Rohrzucker, Vanillinzucker, Backpulver, Zimt und Salz verrühren.
- 3. In einem Topf Margarine auf niedriger Stufe schmelzen. Zitrone waschen und 4 TL Schale abreiben. Margarine, Zitronenschale und Mandeldrink mit restlichem Teig zu einem glatten Teig verrühren. Kuchenteig in die Springform geben und im Ofen ca. 40–45 Min. auf mittlerer Schiene backen. Anschließend Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Aus der Springform lösen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	272 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g