



Spanischer Mandelkuchen

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Orangen	1 St.
Eier	9 St.
Zucker	300 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Muskatnuss, gemahlen	
Honig	1 TL
Zimt	0.25 TL
Mandeln, gemahlen	500 g
Salz	
Amaretto	4 EL
Mandeln, gehobelt	4 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

1. Ofen auf 165 °C (Umluft) vorheizen. Orange heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker, Muskat, Honig und Zimt mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig schlagen. Gemahlene Mandeln untermengen.
2. In einer Schüssel Eiweiß mit Salz steif schlagen. Orangenschale und Eischnee zur Mandelmasse geben und vorsichtig unterheben. In eine gefettete Springform geben. Im Ofen ca. 30 Min. backen.
3. Heißen Kuchen mit Amaretto beträufeln und abkühlen lassen. Währenddessen eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Mandelblättchen darin ca. 2 Min. rösten. Mandelkuchen mit Puderzucker bestreuen und mit Mandelblättchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	338 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g