

Mandelkuchen nach mallorquinischer Art

[4 Portionen]

Zutaten:

250g Mandelmehl

250g Puderzucker

8 Eier

das Mark einer Vanilleschote

Schalenabrieb einer Orange

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb und Puderzucker mit dem Rührgerät schaumig rühren. Das Mandelmehl vorsichtig unterheben.
3. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben, so dass eine lockere Masse entsteht.
4. Schalenabrieb der Orange, das Mark der Vanilleschote und die Prise Salz in den Teig geben.
5. Den Teig in eine Springform geben und 45 Minuten im Ofen backen. Die Ofentür während des Backens nicht öffnen. Anschließend den Ofen ausschalten und den Kuchen bei geöffneter Ofentür im Herd 15 Minuten ruhen lassen.
6. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestreut servieren.