

## Mallorquinischer Mandelkuchen

Zubereitungsdauer: 1 h. 30 min. · Schwierigkeitsgrad: mittel · vegetarisch

### Portionen

12 U.

### Zutaten

6 Eier  
abgeriebene Schale einer naturbelassenen Zitrone  
200 g fein gemahlene Mandeln  
250 g Puderzucker  
Mark 1 Vanilleschote oder Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Puderzucker zum Bestäuben  
Fett und Mehl, Gries od. Semmelbrösel für die Backform

### Zubereitung

Die Eier trennen, Eiweiß mit etwas Salz sehr steif schlagen, dann das Eigelb mit Puderzucker, Vanille und der abgeriebenen Zitronenschale sehr schaumig rühren.

Die gemahlene Mandeln und den Eischnee unterheben. Die Masse in eine gefettete, mit Maismehl oder Mandelmehl bestäubte Backform (26 cm Ø) geben. Nach Belieben mit zusätzlichen Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° circa 45 Minuten hellbraun backen. Evtl. den Kuchen während des Backvorgangs etwas abdecken. Vor dem Anrichten mit Puderzucker bestäuben.

Bon Profit!