

# Mallorquinischer Mandelkuchen - Gato de almendras

Helene  
Weber  
Haus

Gesellschaft bilden.  
Menschen begeistern.

## Zutaten für 12 Stück:

8 Eier, Gr. M

1 Pck. Bourbon Vanillezucker

250 g Zucker

300 g Mandeln, ohne Haut, gemahlen

Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone und einer Bio-Orange

1 TL Zimt

30 g Mandel, ohne Haut

Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung:

Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Eine Springform, mit 26 cm Durchmesser einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Eigelb, Vanillezucker und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes oder Küchenmaschine cremig rühren. Unter Rühren gemahlene Mandeln, Zitronen- und Orangenschale und Zimt hinzufügen.

Eiweiß steifschlagen und unterheben.

Die Mandelmasse in die Form streichen.

Im heißen Backofen 50- 60 Minuten backen.

Nach ca. 50 Minuten mit einem Holzspießchen die Garprobe machen.

Evtl. die letzten Minuten den Kuchen abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Zwischendurch die Mandelkerne grob hacken und in einer kleinen Pfanne unter Wenden braun rösten.

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Springformrand vorsichtig lösen. Auskühlen lassen und dann das Backpapier lösen.

Kuchen mit reichlich Puderzucker bestäuben und den gerösteten Mandeln bestreuen.