

Mallorquinischer Mandelkuchen

Zutaten (für 12 Stücke):

- 1 EL Butter
- 200 g gemahlene Mandeln
- 6 (Kl. M, getrennt) Eier
- Salz
- 200 g Zucker
- 2 TL Zitronenschale
- 1 Messerspitze Zimtpulver
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Olivenöl
- 3 EL Puderzucker

Eine Springform mit der Butter fetten und mit 2 EL gemahlene Mandeln ausstreuen. Eier trennen. Eiweiße und 1 Prise Salz mit dem Quirl eines Handrührers steif schlagen. 100 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 1 Minute weiter schlagen.

Eigelbe, 100 g Zucker, Zitronenschale und Zimt mindestens 2 Minuten cremig rühren. Mandeln und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Olivenöl unter die Eigelbmasse rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Springform geben und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost im unteren Ofendrittel 50-60 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Sehr gut schmeckt dazu Orangenkompott.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 09.05.2020

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen