

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 Msp. Zimtpulver
2 TL Backpulver
100 ml Olivenöl
3 EL Puderzucker



Ofen auf 180 °C, Ober-/Unterhitze, vorheizen!

Zubereitung des Teiges:

Eine Springform mit der Butter fetten und mit zwei Esslöffeln gemahlener Mandeln ausstreuen. Eier trennen. Eiweiße und eine Prise Salz mit dem Quirl des Handrührers steif schlagen. 100 Gramm Zucker unter Rühren einrieseln lassen und eine Minute weiterschlagen. Eigelbe, 100 Gramm Zucker, Zitronenschale und Zimt mindestens zwei 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 auf einem Rost im unteren Ofendrittel 50 bis 60 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreut servieren.