

Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

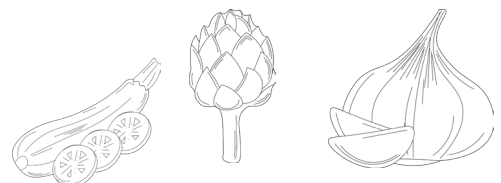
Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen und die Springform mit Olivenöl einfetten. Die Schale von Orange und Zitrone abreiben. Die Eier in die beiden Schüsseln trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Gemahlene Mandeln, 200 g Puderzucker, Orangen- und Zitronenabrieb sowie Vanilleextrakt und Zimt zum Eigelb in die Schüssel geben und glatt verrühren. Den steifen Eischnee vorsichtig unterheben und die Masse in die vorbereitete Springform füllen.

Den Mandelkuchen nun 35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen und zum Schluss eine Garprobe machen. Dafür ein Messer in den Kuchen stecken und wieder herausziehen. Es sollte kein Teig am Messer kleben bleiben. Ist das der Fall, den Kuchen weitere 5 Minuten backen und die Garprobe wiederholen. Sollte der Kuchen während des Backens zu dunkel werden, einfach ein Stück Alufolie darauflegen.

Nach dem Backen den Springformrand lösen, Kuchen etwas abkühlen lassen und zum Servieren mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.

ZUTATEN

- 300 g gemahlene Mandeln (ohne Haut am besten)
- 220 g Puderzucker
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 8 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zimt, gemahlen
- eine Prise Salz
- 1 EL Olivenöl



UTENSILIEN

- Springform (26 cm Durchmesser),
- Backpinsel, 2 mittelgroße Schüsseln,
- Feinreibe, Handmixer mit Quirlen,
- Teigschaber, Feinsieb