

Mandel-Kuchen

die Back- und Kühlzeit.:

1 El Butter für die Form	200 g gemahlene Mandeln	6 Eier (Kl. M, getrennt)
Salz	200 g Zucker	2 Tl Zitronenschale
1 Msp. Zimtpulver	2 Tl Backpulver	100 ml Olivenöl
3 El Puderzucker		

Eine Springform fetten und mit 2 El gemahlene Mandeln ausstreuen.

Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. 100 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 1 Min. weiterschlagen.

Eigelbe, 100 g Zucker, Zitronenschale und Zimt mind. 2 Min. cremig rühren. Mandeln und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Olivenöl unter die Eigelbmasse rühren. 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 Min. backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreut servieren. Zur Zubereitungszeit kommen noch

Tim Mälzer am 27. Juli 2013