

Mallorquinischer Mandelkuchen – gató de almendras mallorquín

Mallorca nach Hause holen geht ganz einfach - in Form des mallorquinischen Mandelkuchens. Die Lieblingsinsel der Deutschen bietet so viele Inspirationen. Mit diesem Rezept bekommen Sie einen leckeren Nachtisch, ganz ohne Mehl und damit glutenfrei. Den Mandelkuchen gibt es in der gleichen Form auch in anderen Regionen Spaniens, insbesondere in Galizien und auf dem Jakobsweg. Dort heißt er Tarta de Santiago.

Zutaten für einen Kuchen:

- 8 Eier
- 250 g Zucker
- 300 g gemahlene Mandeln
- Bio-Zitrone
- Salz
- Butter zum Einfetten der Backform
- Puderzucker



Zubereitung:

Die Schale der Zitrone abreiben und mit den gemahlenden Mandeln vermischen.

Das Eiweiß und Eigelb der Eier trennen.

Zum Eiweiß eine Prise Salz geben und es steif schlagen.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, so dass sich sein Volumen in etwa verdoppelt, dann die Zitronen-Mandeln unterrühren.

Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben, so dass es sich vermischt, ohne dabei an Volumen zu verlieren.

Die Mischung in die vorher mit Butter eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backform geben und glattstreichen.

Auf der mittleren Schiene des auf 180°C (Unter- und Oberhitze) vorgeheizten Backofens 30-40 Minuten backen; mit einer Stricknadel oder spitzem Messer probieren, ob der Kuchen durch ist.

Den Kuchen auskühlen lassen, evtl. vom Backpapier befreien und dann mit Puderzucker bestreuen.