

Mallorquinischer Mandelkuchen

Zutaten für 24 cm Springform

6		Eigelbe	
200	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	Eigelbe und Zucker schlagen bis die Masse hell wird.
0.5	dl	Orangenlikör	
1		Orange	Schale reiben und 1 dl Saft auspressen.
½	TL	Zimt	Zutaten unter Eimasse rühren.
200	g	Mandeln, geschält, fein gemahlen	Unter die Eimasse heben.
6		Eiweisse	
1	Prise	Salz	Eiweisse mit dem Salz zu festem Eischnee schlagen. Portionenweise unter die Teigmasse arbeiten.
			Springform mit Backpapier auslegen, Rand mit Butter einstreichen und die Mandelmasse einfüllen.
			Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 45-50 Minuten goldbraun backen. Probe mit dem Holzstäbchen.
		Puderzucker	Kuchen auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Danach zurück auf eine Platte stürzen und mit Pu- derzucker bestreuen.

