

Rezept

Spanischer Mandelkuchen ohne Mehl

Ein Rezept von Spanischer Mandelkuchen ohne Mehl, am 23.04.2024

Zutaten

6 Eier (M)	Salz
200 g Birkenzucker (Xylit)	2 Pck. Vanillezucker
1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale	½ TL Zimtpulver
2 TL Brandy (nach Belieben)	200 g geschälte, gemahlene Mandeln

Außerdem

Puderzucker nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal, 12 g F, 7 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 2 EL Birkenzucker einrieseln lassen. Eigelbe mit übrigem Birkenzucker, Vanillezucker, Orangenschale und Zimtpulver cremig rühren. Nach Belieben den Brandy unterrühren. Ein Drittel Eischnee unter den Teig rühren. Die Mandeln und den übrigen Eischnee locker unter den Teig heben.
2. Den Teig in die Form füllen, die Oberfläche glatt streichen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.