



K I N D E R A R Z T
DR. MICHAEL HAUCH

Rezept im Monat März Mallorquinischer Mandelkuchen

6	Eier
200g	Puderzucker
200g	gemahlene Mandeln
	Mark einer Vanilleschote oder guten Vanillezucker
½ TL	Zimt
	Zitronenabrieb
1 EL	Amaretto (wahlweise)

Die Eier trennen und das Eiweiß bis zur Schnittfestigkeit steif schlagen. Eigelbe und Zucker mit dem Amaretto schaumig rühren. Mandeln, Zimt, Vanillemark und etwas Zitronenabrieb hinzu geben und verrühren. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß mit dem Teigspatel vorsichtig unterheben. In eine gefettete Springform füllen und bei 175° ca. 40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und mit nur wenig gesüßter Schlagsahne genießen.

Mein Tipp: Dieser Kuchen kommt ganz ohne Mehl und Backpulver aus. Er ist unglaublich einfach in der Zubereitung aber unübertrefflich im Geschmack. Haben Sie keine Angst wegen des Alkohols. Er verfliegt während des Backens vollständig.