

Mandelkuchen Gatò d'ametella

(Mallorca)

Zubereitungs-Zeit ca. 20 Minuten plus 60 Minuten Backzeit

Zutaten:

250 Gramm Puderzucker

8 Eier

1 Vanilleschote

1 Messerspitze Zimt

250 Gramm gemahlene Mandeln

Schale einer unbehandelten Zitrone

1 Teelöffel Öl

1 Messerspitze Salz

Zubereitung:

- Die Eier vorsichtig trennen
- In einer Schüssel das Eiweiß unter der Zugabe einer Messerspitze Salz steif schlagen.
- Den Backofen auf 180° vorheizen.
- Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen.
- In einer anderen Schüssel das Eigelb mit dem Puderzucker, dem Zimt und dem Vanillemark gründlich vermengen.
- Anschließend die geriebene Zitronenschale und die gemahlene Mandeln dazugeben.
- Das geschlagene Eiweiß unter die Masse heben.
- Das Ganze in eine Backform füllen und für 50-60 Minuten backen.
- Anschließend den noch warmen Kuchen mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Tipp:

Man kann den Kuchen auch mit Mandel-Eis servieren.

Ein Mallorquinisches Festmahl ohne dieses klassische Dessert ist undenkbar. Ursprünglich ist das Rezept aus Valldemossa, hat es sich nach und nach über die ganze Insel verbreitet.