

Mallerquinischer Trainingslager Mandelkuchen

ERINNERUNG GEHT DURCH DEN MAGEN!

Dat brauchste:

8 Eier Größe M
Mark einer Vanilleschote
250 g Zucker
300 g nackige gemahlene Mandeln (ohne Haut)
30 g gehackte Mandeln (oder ganze Mandeln und selber dat Hackebeil schwingen)
abgeriebene Schale von einer Zitrone und ner Orange – bitte BIO!
1 Teelöffelken Zimt
Puderzucker zum Bestäuben
Springform Ø (26 cm)
Bissken Fett für die Form
langer Kontroll-Holzspieß
vielleicht Alufolie
Rührgerät und Pfanne

So geht et:

- 1 Erst mal den Ofen anwerfen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) und die Springform fetten.
- 2 Eier trennen! Dat gelbe vom Ei, Mark der Vanilleschote und den Zucker mit dem Rührgerät geschmeidig rühren.
- 3 Wenn alles cremig ist, die nackigen, gemahlene Mandeln, Zitronen- und Orangenschale und Zimt dazu schubsen und vermengen. Dat Eiweiß wird geschlagen bis et steif is und anschließend sofort untergehoben. Der brutale Teil ist nun vorbei – es wird wieder sanft:
- 4 Die fertige Mandelmasse in die Form streiche(l)n.
- 5 Im vorgeheizten Backofen wird der Kuchen 50–60 Minuten gebacken. Nach 50 Minuten kannste mal mit dem Kontroll-Holzspieß abchecken, ob der Teig „well done“ ist. Ist er erst „medium“ ist der Teig „spießig“ (klebt am Holz) und kann noch 5-10 Minütgen im Backofen verweilen! Falls der Kuchen nach 50 Minuten schon recht dunkel ist, kannste ihn mit Alufolie zudecken, damit er keinen Brand bekommt.
- 6 Die gehackte Mandeln werden in der Zwischenzeit in einer Pfanne unter wenden braun geröstet.
- 7 Dann ist es so weit! Nimm den Kuchen aus dem Ofen und atme dabei tief ein!Boah! Malle inne Lungen! Vom Springformrand kannste den Kuchen sofort vorsichtig befreien und Auskühlen lassen. Anschließend den Formboden lösen.
- 8 Dat duftende runde Mandelmopped wird mit ordentlich Puderzucker bestäubt und mit den gerösteten Mandeln gepimpt. Serviert hab ich dazu noch ne Kugel Eis und frisch aufgeschnittene Orangen. Sorbet is bestimmt auch prima, oder Erdbeersöße, oder Schoki, oder oder, oder ... Wie auch immer euer Mallekuchen aussah ... oder aussehen soll: Lasst's euch schmecken!

Erinnerung geht durch den Magen – Vorfrende sicherlich auch und Liebe sowieso!
¡Que aproveche!

