

Mandelkuchen aus Italien

Für 4 Personen

Zutaten

Teig :

- 4 Eigelb
- 1 Zitrone, die abgeriebene Schale
- 1 Vanillestange, Mark
- 100 g Puderzucker
- 4 Eiweiß (1 EL für den Guss reservieren)
- 50 g Mehl
- ½ Pk. Backpulver
- 100 g Mandeln (ungeschält & gemahlen)

Glasur:

- 8 EL Amaretto (Mandellikör)
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Eiweiß
- 40 g Mandeln gehackt

Zubereitungszeit: 30 Minuten, plus Backzeit 30 Minuten (bei 175°C)

1. Eigelbe mit Zitronenschale, Puderzucker und Vanillemark in 5–6 Minuten schaumig rühren. Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen. Eischnee auf die Eigelbcreme geben und die Mehlmischung darüber geben. Alles unterheben.
2. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm) füllen und auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen 30 Minuten bei 175°C backen. Nach dem Backen den Rand vorsichtig von der Form lösen und die Torte in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit Amaretto beträufeln.
3. Für den Guss den Puderzucker mit Zitronensaft und Eiweiß zu einer zähflüssigen Glasur verrühren, evtl. noch etwas Puderzucker zugeben.
4. Gleichmäßig mit einem Löffel auf dem kalten Kuchen verteilen und sofort mit den gehackten Mandeln bestreuen.



Die gehackten Mandeln für den Guss kann man in einer Pfanne ohne Fett vorher rösten. Die Glasur kann man auch ohne Eiweiß herstellen. Sie glänzt dann etwas weniger.