

Mallorquinischer Mandelkuchen

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

20
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Für 1 Kuchen

300 g gemahlene Mandeln
250 g Zucker
1 Bio-Orange
8 Eier
1 Teelöffel Zimt

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
26-28 cm Springform
Backpapier
Fett für die Form

Der Gató de Almendra, auch Mallorquinischer Mandelkuchen genannt, ist ein echtes Stück **balearischer Tradition**. Seit dem frühen 20. Jahrhundert wachsen auf Mallorca zigtausende Mandelbäume. Deren Blüte verwandeln die spanische Insel jedes Jahr im Februar auf einer Fläche von 24.000 Hektar in ein duftendes Blütenmeer. Spanien ist immerhin der **zweitgrößte Mandelproduzent** hinter Kalifornien, aber Mallorca kann mit den ertragreichen, amerikanischen Mandelsorten nicht ganz mithalten. Muss es auch nicht, denn die **einheimische Mandel** ist zwar kleiner, aber dafür **aromatischer** und eben eine regionale Spezialität. Sie wird

als Eis genossen, als Mus - und eben auch besonders gern als **Kuchen**.

Ganz **ohne Mehl** kommt Mallorquinischer Mandelkuchen übrigens aus, dafür wird er durch **Eischnee** sehr **fluffig** und **saftig**. Ich nehme am liebsten gemahlene Mandeln **mit Schale** oder mahle sie mir im Hochleistungsmixer direkt selbst. Der Kuchen wird dann weniger süß und **intensiver im Aroma**. Und er bekommt durch die leicht unregelmäßigen Mandelstücke einen **leckeren Biss**. Ganz **klassisch** ist die Zugabe von **Orangenschale** und etwas **Zimt**. Aber auch Varianten mit Zitrone, Limette, Vanille oder Tonkabohne sind wirklich köstlich.

- 1 -

Den Backofen auf 150° C Umluft vorheizen.

- 2 -

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 50 g Zucker auf hoher Stufe zu festem Eischnee schlagen.

- 3 -

Die Orangenschale abreiben und zusammen mit Eigelb, gemahlene Mandeln, restlichem Zucker und Zimt zu einer klebrigen Paste verrühren.

- 4 -

Eine Springform vorbereiten: den Boden mit Backpapier auslegen - das Papier sollte etwas über den Rand stehen - und in die Form spannen. Die Seiten der Form leicht fetten.

- 5 -

Die Massen angleichen: mit einem Teigschaber erst 1/3 des Eischnees glatt in die Mandelmasse rühren. Dann den

Mallorquinischer Mandelkuchen

restlichen Eischnee vorsichtig unter die nun flüssigere Masse heben, dabei möglichst wenig Luft herausschlagen.

- 6 -

Im vorgeheizten Ofen 50 Minuten backen, bis an einem Stäbchen bei der Probe keine flüssigen Teigreste mehr anhaften. Den Kuchen im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür weitere 20 Minuten abkühlen lassen. Dein Kuchen ergibt etwa 12 Stücke.