

## Zutaten

- 150 g sehr weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- 4 Eier
- 75 g Zucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- 1/4 TL Backpulver
- 1/4 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- Mark einer Bourbon Vanilleschote
- 50 g Mandelblättchen

Kuchen

# Mallorquinischer Mandelkuchen

Entdecken Sie unser Rezept für den köstlichen mallorquinischen Mandelkuchen. Jetzt ausprobieren und die Aromen Mallorcas genießen! | Kochateliers

## So wird’s gemacht:

1. Schalenabrieb einer ½ Zitrone und einer ½ Orange
2. Butter und gemahlene Mandeln für die Form
3. Butter mit Puderzucker, Schalenabrieb, Zimt und Vanillemark schaumig rühren. Eier trennen, Eigelb nacheinander unter die Butter rühren. Eiklar mit Zucker und Salz cremig aufschlagen und unter die Buttermasse heben. Mandeln und Backpulver mischen, unterheben. Eine Springform/ Tarteform (26 cm Durchmesser) fetten und mit Mandeln ausstreuen. Masse in die Form geben und glatt verstreichen. Mandelblättchen auf die Oberfläche streuen. Im Backofen bei 190 °C Ober- Unterhitze 15 bis 20 Minuten backen.