

Spanischer Mandelkuchen

8 m.-große Eier
250 g Puderzucker
1 Orange, nur den Saft und abgeriebene Schale
1 Msp. Zimt, gemahlen
1 Vanilleschote, nur das ausgekratzte Mark
250 g Mandeln, geschält und gerieben
50 g Butter, flüssig
Semmelbrösel für die Form
2 cl Orangenlikör
Puderzucker zum Bestäuben

Eier trennen. Die Eigelbe und den Puderzucker schaumig schlagen.

Abgeriebene Orangenschale, Zimt und Vanillemark zu den Eiern geben. Abwechselnd Mandeln und flüssige Butter unterheben.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig und gleichmäßig unter die Mandelmasse ziehen.

Eine Springform von 26 cm Durchmesser mit Butter austreichen und ausbröseln.
Mandelmasse einfüllen und die Oberfläche glattstreichen.

Auf der mittleren Schiene des Backofens bei 180 Grad etwa 45 bis 50 Minuten backen.

Den Kuchen auf ein Kuchengitter geben und noch warm mit einer Mischung aus Orangensaft und -likör beträufeln. Dick mit Puderzucker bestäuben.