

Marinehof Hamburg

Italienischer Mandelkuchen

| | |
|--------|----------------------|
| 400 gr | gemahlene Mandeln |
| 180 gr | Zucker |
| 75 gr | Weizenmehl |
| 1 1/2 | gestr. TL Backpulver |
| 1/4 l | flüssige Sahne |
| 6 | Eigelb |
| 6 | Eiweiß |
| 3 EL | Mandellikör |

- Ein gehäufte EL gehobelte Mandelblättchen
- Schale von jeweils einer unbehandelten Zitrone und einer Orange
- Saft einer Zitrone
- Eine Prise Salz
- Eine Springform 26 cm oder 28 cm
- Das Eigelb mit 150 gr Zucker schlagen, bis eine weiße cremige Masse entstanden ist. Die gemahlene Mandeln, die flüssige Sahne, die Orangen- und Zitronenschale, das Salz und den Mandellikör unter die Masse heben.
- Diese Masse ca. 2 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.
- Eiweiß aufschlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker und den Zitronensaft dazugeben und solange schlagen, bis das Eiweiß einen schnittfesten Stand hat.
- Eiweiß auf die Mandelmasse geben, darüber das mit Backpulver gemischte Mehl sieben und alles vorsichtig unterheben.
- Den Teig in eine gefettete oder beschichtete Springform geben und die gehobelten Mandelblättchen darüber verteilen.
- Den Kuchen bei mittlerer Hitze im vorgeheizten Backofen (wir backen ihn bei 160 Grad Umluft) auf der untersten Schiene backen.
- Backzeit für die 26 cm Form (die höhere Variante) 40-45 Minuten
- Backzeit für die 28 cm Form (die flachere Variante) 30-35 Minuten
- Den Mandelkuchen während des Backens beobachten, da die angegebene Backzeit bei jedem Herd unterschiedlich ausfallen kann. Gegen Ende der Backzeit eine Hölzchenprobe machen. Die Farbe sollte in jedem Fall goldgelb und nicht zu dunkel sein. Den Kuchen eventuell mit Pergamentpapier abdecken, falls Ihr Ofen eine längere Backzeit benötigt.

Guten Appetit!