Landeanflug auf die Balearen: Es gibt mallorquinischen Mandelkuchen

Description

Gemeinsam mit einigen lieben Blogger-Kolleginnen (*wink*) befinde ich mich gerade einer aufregenden kulinarischen Weltreise; das Internet macht's möglich ? . Nach einem Frankreich-Aufenthalt bei Katrin von Geschmacks-Sinn, die uns mit einem fantastischen 3-Gänge-Menü verwöhnt hat, machen wir heute eine sonnige Verschnaufpause in spanischen Gefilden und gönnen uns ein Stück mallorquinischen Mandelkuchen. Etwas Süßes geht schließlich IMMER, oder? ? Der Gató de almendra schmeckt nach Urlaub und Seele-baumeln-lassen! Ein wunderbar saftiger Kuchen mit viiiielen Eiern, aber ohne zusätzliches Fett. Und statt Mehl gibt's Mandeln satt. Kommt Ihr mit auf die Balearen-Insel? Allein für den Kuchen lohnt sich eine Reise…

default watermark

Vorfreude: Gleich geht's nach Mallorca

r den
en

Gató de

Mallorca, dein
Mandelkuchen hat mich

default watermark

überzeugt!

Zutaten für eine 26 cm-Springform*

8 Eier (Größe M) // 1 Päckchen Vanillezucker // 250 g Zucker // 300 g gemahlene Mandeln** // 1 TL gemahlener Zimt // abgeriebene Schale von je 1 unbehandelten Zitrone und Orange // Deko: Puderzucker // evtl. Alufolie zum Abdecken

Zubereitung

Zuerst Eure Springform fetten, dann die Eier trennen (habe ich schon mal erwähnt, dass dies NICHT zu meinen Lieblingsbeschäftigungen zählt? Irgendwann geht's immer schief… ?). Eigelb, Vanillezucker und Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Jetzt könnt Ihr schon den Backofen vorheizen (Umluft 150°, sonst 170-175°). Nun die gemahlenen Mandeln, Zitronen- und Orangenschale und Zimt unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit einem Teigschaber (nicht mit dem Mixer!) unterheben. Dadurch wird der Teig total fluffig und locker.

default watermark

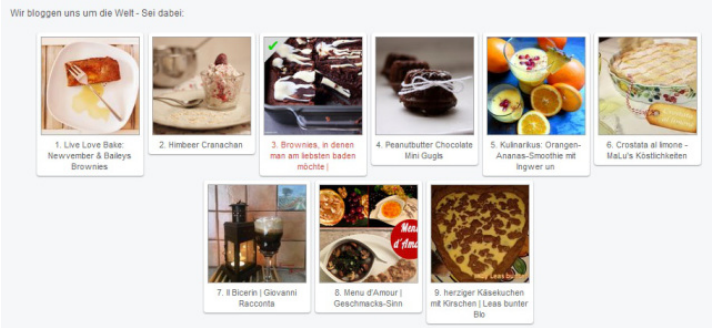
Das war's auch schon: Ihr müsst nur noch die Mandelmasse gleichmäßig in die Form streichen und im heißen Backofen 50 – 60 Minuten backen. Nach ca. 50 Minuten solltet Ihr mal die Stäbchenprobe machen: Bleibt noch zäher Teig am Spieß kleben, lasst Ihr den Kuchen weitere 5 – 10 Minuten im Ofen. Länger nicht, denn sonst wird der schöne Kuchen eine trockene Angelegenheit. Evtl. die letzten 5 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu braun wird (war bei mir nicht der Fall).

Die Eieruhr hat geklingelt? Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Springformrand vorsichtig lösen. Auskühlen lassen und vom Formboden lösen. Kuchen mit reichlich (jaaaa!) Puderzucker bestäuben und optional noch mit gehackten, gerösteten Mandeln bestreuen. Mir hat Puderzucker für's Mallorca-Feeling gereicht. Der macht ihn schön süß – genau richtig. Der Kuchen ist unglaublich saftig und megalecker. Die Mallorquiner haben wirklich Ahnung von Süßspeisen!

Das Rezept habe ich übrigens bei lecker.de gefunden. Aber bald schon werde ich vor Ort nach einem Original Ausschau halten. Juhu, Vorfreude! Denn an meinen ersten und bisher einzigen Mallorca-Besuch als Kleinkind kann ich mich leider nicht mehr erinnnern. Nur eins kann ich sagen: Ich habe mit Sicherheit Kuchen (und Eis) gegessen ? . Und das werde ich auch diesmal wieder tun… (Hat noch jemand tolle Reise-Tipps für die Insel? Immer her damit!)

Nächste Woche geht unsere kulinarische Entdeckungsreise weiter nach Griechenland. Dort erwartet Euch Barbara von „meine süße Werkstatt". Was sie wohl zaubern wird? Kommenden Freitag wissen wir mehr!

Schaut vorbei – und lasst Euch bis dahin, und sei es nur in Eurer Vorstellung, die Urlaubssonne auf den Pelz brennen ? . Ich lehne mich jetzt zurück und esse noch ein Stück von diesem saftigen Mandeltraum. Das ist genau das Richtige im trüben Februar!



* Ich habe den Kuchen in einer kleinen 18 cm-Springform gebacken und dafür die Zutatenmenge halbiert. Immer schön die Augen offen halten und eine Stäbchenprobe machen: So habe ich den Kuchen nach 40 Minuten Backzeit aus dem Ofen genommen.

** Wenn Ihr gemahlene Mandeln ohne Haut verwendet, wird der Teig heller. Wie Ihr an den Fotos erkennen könnt, hatte ich wohl ungeschälte gemahlene Mandeln…

default watermark

Category

1. Kuchen
2. Unterwegs

Tags

1. Blogger
2. Kuchen
3. Mallorca
4. Mandeln
5. Orange
6. Springform
7. Zimt
8. Zitrone

Date Created
21. Februar 2014
Author
schokohimmel