

## **Gato di Almendra**

Zum Kaffe mal einen Mandelkuchen nach altem mallorquinischen Rezept servieren ist sicherlich mal was Neues und bereitet nicht viel Arbeit :-)

### **Zutaten:**

6 Eier  
200 g Puderzucker  
250 g gemahlene Mandeln  
1 Zitrone  
1 TL Zimt  
1 Vanilleschote  
Salz

### **Zubereitung:**

Eier trennen, das Eigelb mit dem Puderzucker in der Maschine oder dem Mixer zu einer cremigen Masse schlagen.  
Das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen.

Vanilleschote auskratzen und die Zitronenschale abreiben. Den Zimt zur Eimasse geben und die Mandeln einrühren, jetzt das geschlagene Eiweiß locker unterheben.

Eine 28 er Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt ziehen.

Den Heißlufttherd auf 170 Grad vorheizen und den Kuchen 35 Minuten backen, je nach Temperatur des Ofens 5 Minuten vor Ende alles beobachten und ggf. früher rausnehmen.

Auf einen Küchenrost auskühlen lassen, das Backpapier abziehen und den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Dazu einen Kaffee Americano, gutes Gelingen.....

jb