

Spanischer Mandelkuchen

Weich. Luftig. Süß. Spanischer Mandelkuchen ist kinderleicht zu backen. Das liegt vor allem daran, dass sich das Rezept auf das wichtigste besinnt: guten Geschmack. Und dafür braucht es nicht viele Zutaten oder besonders exotische Produkte. Gató de almedra ist einfach ein richtig, richtig guter Kuchen. Und: Alles was man zum Backen braucht, ist in der Regel schon zu Hause. Perfekt, wenn sich spontan Gäste ankündigen. Ein bisschen frisches Obst dazu und schon ist dein Besuch im siebten Himmel.



Spanischer Mandelkuchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 Kuchen oder 2 kleine Kuchen mit Ø 20 cm): 300 Gramm gemahlene Mandeln (oder 300 Gramm Mandeln frisch mahlen) | 250 Gramm Zucker | 8 Eier | 1 Zitrone | 1 Esslöffel Vanillezucker | 1 Teelöffel Zimt | 1 Prise Salz | 1 Esslöffel Puderzucker



Spanischer Mandelkuchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (65 Minuten für große Kuchen | 45 Minuten für kleine Kuchen): 1. Ofen auf 175° Grad vorheizen. 2. Zitronenschale (möglichst dünn) abreiben 3. Eier trennen. 4. Eigelb mit Zucker, Salz schaumig schlagen. 5. Gemahlene Mandeln, Zimt und Zitronenschale unterrühren. 6. Eiweiß steif schlagen und unterheben. 7. Teigmasse in eine gefettete Backform geben. 8. Kuchen 50 Minuten backen (kleine Kuchen mit nur 20 Zentimetern Durchmesser brauchen nur 30 Minuten). 9. Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Jetzt noch mehr [spanische Rezepte](#) und [Kuchen & Torten Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 298 Kalorien | 16,9 Gramm Fett | 24,6 Gramm Kohlenhydrate | 9,9 Gramm Eiweiß