

„Tarta de Santiago“ – spanischer Mandelkuchen

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten, Backzeit: ca. 1 Stunde, Gesamtzeit: ca. 1 Stunde 20 Minuten

Zutaten:

- 250 g geriebene Mandeln
- 200 g Puderzucker
- 6 Eier
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- etwas Zimt
- Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß schnittfest schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Mandeln, Vanille, Zimt, Salz und Zitronenschale dazugeben, dann das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Alles in eine 26 cm große Springform geben und bei 170° Umluft 50 - 60 min backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Nährwertangaben pro Kuchen:

2864 kcal 106,84 g Eiweiß 169,38 g Fett 227,52 g Kohlenhydrate

