

BONIC DEL SUD



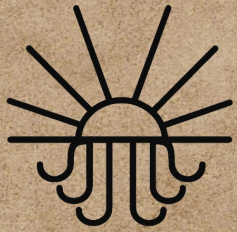
Tapas

29.01.2023

## REZEPT

Gato amb Gelat D' Ametlles  
Mandelkuchen mit mallorquinischen  
Mandeln

- Den Backofen auf 170°C vorheizen, die Springform mit Butter fetten & mit gemahlene Mandeln ausstreuen.
- Die Eier trennen. Die Eiweiße zusammen mit der Hälfte des Zuckers zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe & den restlichen Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Mixers kurz verrühren. Gemahlene Mandeln, Zitronenschale & Zimt unterrühren. Den Eischnee unterrühren.
- Die Masse in die Backform füllen & ein paar Mal auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Ca. 30-45 Min. backen. Danach mit Puderzucker bestreuen.



BONIC DEL SUD



Tapas

29.01.2023

## ZUTATEN

Gato amb Gelat D' Ametlles  
Mandelkuchen mit mallorquinischen  
Mandeln ergibt 8-12 Stücke

- 4 Eier
- 150g weißer Zucker
- 150g Mandelmehl
- 1 Messerspitze Zimt
- weiche Butter für die Form
- Puderzucker zum Bestreuen



SCAN ME