

Andreas Mandelkuchen

28.06.2015 13:20

Zutaten

Holz

1 EL Orangensaft (frisch gepresst)

Feuer

1 TL Bio-Orangenschale (frisch gerieben)

Erde

8 Eier

300 g geriebene Mandeln

130 g $\tilde{}$ und 100 g feiner Rohrohrzucker

1 EL Maisbrösel

1 EL Traubenkernöl

Metall

1 Schuss 38 %-iger Inländer Rum

1 Messerspitze Kardamom gemahlen

Wasser

1 Prise unjodiertes Altausseeer Bergkernsalz

Zubereitung

1. Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Eine Tortenform mit Öl auspinseln und mit Maisbröseln bestreuen.
2. Orangenschale reiben. Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen. 100 g Zucker hinzufügen und weiterschlagen – so lange, bis der Schnee glänzt.
3. 130 g Zucker und Dotter sehr schaumig rühren. Gewürze und geriebene Mandeln hinzufügen und alles gut vermengen. Nun die Hälfte des Schnees fest unterrühren. Dies könnte etwas schwierig sein, da der Teig so klebrig ist.
4. Zum Schluss den restlichen Schnee mit einem Schneebesen locker unterheben – es dürfen noch weiße Wölkchen sichtbar sein (so wird der Teig luftiger). Masse in die Kuchenform füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.
5. Kuchen nach der Backzeit etwas auskühlen lassen und evtl. vor dem Servieren mit frischen Beeren dekorieren und mit etwas Staubzucker bestäuben.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!