

Schwedischer Mandelkuchen mit Zitrone



Einkaufsliste:

Kuchen (26cm Springform)

250g gemahlene, blanchierte Mandeln
Mark einer Vanilleschote
2EL Speisestärke
1TL Backpulver
6Eiweiß
6 Eigelb
250g Zucker
2 Zitronen, Abrieb & Saft
100g Mandelblätter
Etwas Butter für die Form
Puderzucker nach Belieben

So wird's gemacht

Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Zutaten vorbereiten, Zitrone reiben und pressen, Mandeln und Zucker abwiegen, Eier trennen. Eiweiße sehr steif schlagen, in einer Schüssel beiseite stellen. Mandeln, Vanillemark, Speisestärke und Backpulver mischen. Eigelbe und Zucker sehr schaumig schlagen, Zitronensaft sowie Mandelmischung hinzugeben und verrühren. Nun die Hälfte der Eiweißmasse vorsichtig unterheben, sobald Masse vermengt ist, den Rest des Eiweiß' hinzugeben und unterheben. Masse in die leicht mit Butter eingefettete Form geben, Mandelblätter auf dem Teig verteilen, kurz gegen den Boden klopfen und im Ofen ca. 35 Minuten backen, ggf. mit Alufolie abdecken, Stäbchenprobe machen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben so oder mit Sahne und Früchten servieren.