



Spanischer Mandelkuchen

Menge	Zutat	Zubereitung
6	Eier	trennen, Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit
1 Prise	Salz	und
200 g	Puderzucker	cremig aufschlagen.
1 TL	Orangenschale	(von einer Bio-Orange fein abgerieben),
1 Päck	Vanillezucker	und
$\frac{1}{2}$ TL	Zimt	unter die Masse rühren.
200 g	Mandeln	und den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Springform füllen und bei 175 °C <input type="checkbox"/> ca. 35 Min. backen.
etwas	Puderzucker	Den ausgekühlten Kuchen mit bestreuen.