

Mallorquinischer Mandelkuchen (Gató de ametlla)

Ein absolut typischer Kuchen auf Mallorca ist der Mandelkuchen oder „Gató de Ametlla“. Man bekommt in fast überall auf der Insel in den Cafés und Restaurants angeboten.

Mandeln gehören, neben dem Olivenöl zu den mallorquinischen Exportschlagern und dienen auch als Basis für das ebenfalls auf Mallorca bekannte „Turrón“ und dem Marzipan.



Die Mandelblüte, die meist ab Mitte Januar bis Ende März, je nach Wetterlage, zu bestaunen ist, wird auch gerne zur Herstellung von Parfüm verwendet.

Dieses Rezept für den mallorquinischen Mandelkuchen ist auch für wenig erfahrene Bäcker geeignet und gelingt eigentlich immer. Zudem enthält der Kuchen weder Mehl, Fett oder Backpulver.

Zutaten:

8 Eier
250 g Zucker (oder Zuckerersatz wie z.B. Erythrit)
300 g gemahlene Mandeln
etwas abgeriebene Orangen- oder Zitronenschale (unbehandelt)
Mark von 1 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker)
1 TL Zimtpulver
Fett zum Ausstreichen der Backform
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung (ca. 15-20 Min.):

- Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 160 Grad (Umluft) vorheizen.
- Eine Springform mit 26cm Durchmesser ausfetten.
- Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und kühl stellen.
- Anschließend das Eigelb mit dem Zucker gut verrühren, bis eine schaumige Masse entsteht.
- Danach die gemahlene Mandeln, die Orangen- oder Zitronenschale, das Vanillemark und den Zimt unter den Eischnee mischen.
- Den Eischnee vorsichtig nach und nach unter diese Masse heben (am besten mit einem Holzlöffel).
- Die Masse dann in die Springform füllen und 50 Minuten lang bei der angegebenen Hitze im Backofen (Mitte) fertig backen.
- Danach den Mandelkuchen kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und komplett abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Hinweis: Durch den Eischnee geht der Kuchen beim Backen stark auf und fällt beim Herausnehmen wieder etwas zusammen.

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!