



Mallorquinischer Mandelkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Margarine, vegan	140 g
Mandeln, ganz	100 g
Mandeln, gemahlen	230 g
Dinkelmehl, Type 630	200 g
Brauner Zucker	100 g
Vanillinzucker	1 TL
Backpulver	2 TL
Zimt	1 TL
Salz	
Bio Zitronen	1 St.
Mandeldrink	400 ml
Puderzucker	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, grobe Reibe, Backpapier, Handrührgerät mit Kneithaken, Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auslegen und Ränder mit etwas Margarine einfetten.
2. Mit einem Küchenmesser ganze Mandeln fein hacken. In einer Schüssel mit einem Handrührgerät gehackte Mandeln mit gemahlene Mandeln, Dinkelmehl, Rohrzucker, Vanillinzucker, Backpulver, Zimt und Salz verrühren.
3. In einem Topf Margarine auf niedriger Stufe schmelzen. Zitrone waschen und 4 TL Schale abreiben. Margarine, Zitronenschale und Mandeldrink mit restlichem Teig zu einem glatten Teig verrühren. Kuchenteig in die Springform geben und im Ofen ca. 40–45 Min. auf mittlerer Schiene backen. Anschließend Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Aus der Springform lösen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	272 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g