

# Mallorquinischer MANDELKUCHEN

## Gató

**6 Eier, Salz,**  
**250 g Puderzucker,**  
**1 Bourbon-Vanilleschote,**  
**1 unbehandelte Zitrone,**  
**1 Messerspitze gemahlener Zimt,**  
**½ Teelöffel Backpulver**  
**250 g gemahlene Mandelkerne,**  
**Puderzucker zum Bestäuben**

Eigelb, eine Prise Salz und Puderzucker schaumig schlagen. Ausgekratztes Vanillemark, abgeriebene Zitronenschale, Zimt und Backpulver dazugeben. Eiweiß und einige Tropfen Zitronensaft steif schlagen. Unter die Masse ziehen. Die Mandeln zuletzt zugeben. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) Gas Stufe 2 etwa 55 Minuten backen. Eventuell mit Backpapier abdecken. Kuchen auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen (pro Stück ca. 185 Kalorien, 7 g Fett).

Die Mandeln müssen unbedingt zuletzt zugegeben werden!!  
Nach unseren Erfahrungen ist das Backpulver absolut überflüssig.