

Tarta de Santiago

Spanischer Mandelkuchen

Photo by Meckup Graphics on Unsplash

Locker. Saftig. Lecker. Einfacher spanischer Mandelkuchen, der ohne Mehl und Milch auskommt. Dafür aber mit feinem Olivenöl gebacken wird.
Wer Mandeln mag kommt hier auf seine Kosten.
Kein Schnick Schnack. Einfache Zutaten - ehrlicher Geschmack.

Zutaten

- x 250 g (frisch) gemahlene Mandeln
- x 180 g Zucker
- x 1 El Vanillerumaroma
- x 100 g Olivenöl
- x 6 Eier
- x Schale einer Zitrone
- x Messerspitze Zimt
- x Prise Salz
- x 2 TI Backpulver

Küchenhardware

- x Springform 26 / 28 cm Durchmesser
- x Mixer
- x Reibe für die Zitrone
- x Rührschüssel & Mixbecher
- x evtl. Küchenmaschine mit Reibeeinsatz zum Mahlen der Mandeln

Zubereitung

1. Vorbereitung: Die Mandeln fein mahlen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee steif schlagen. 100 g Zucker langsam zugeben und weiter mixen. Die Zitronenschale mit einer Reibe abraspeln. Nur die gelbe Schicht, ohne den bitteren, weißen Schalenanteil. Die Backform einfetten und mit einem Löffel Mehl bestäuben.
2. Die Eigelbe mit den restlichen 80 g Zucker in einer großen Rührschüssel mit dem Mixer schaumig schlagen. Die gemahlene Mandeln, Backpulver, Salz, Zitronenschale und den Zimt zugeben. Nun das Olivenöl zugeben und alles mischen.
3. Jetzt kommt der Eischnee in die Schüssel, der sorgt dafür, dass der Kuchen schön locker wird. Mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben, bis eine luftige Mandel-Teig-Mischung entstanden ist.
4. Den Mandelteig in die gefettete und bemehlte Springform füllen und bei 180°C Ober- Unterhitze für 45-55 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen. Nach 45 Minuten mit der Stäbchenprobe prüfen ob der Kuchen fertig ist. Klebt kein Teig am Holzstäbchen ist der Kuchen fertig. Klebt noch flüssiger Teig dran - nochmals 5 Minuten backen.



Tipp I: Wird der Kuchen zu dunkel, kannst du ihn zum Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken.
Je nach Jahreszeit mit Schlagsahne oder einer Kugel Vanilleeis servieren.