

Tarta de Almendra

(Spanischer Mandelkuchen)

Zutaten:

500 g gehackte und gemahlene Mandeln
(Verhältnis 2:1, oder 1:1 je nach Geschmack variabel)
6 Eier
350g Zucker
5 cl Sherry
eine Prise Zimt (oder auch bis zu einem halben Teelöffel, z.B. in der
Weihnachtszeit)
Puderzucker zum garnieren

Eine 28cm Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 150°C möglichst nur Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in einer Schüssel schaumig schlagen, dann sofort in die Springform füllen und 1 Std. im vorgeheizten Backofen ziehen lassen. Nach 50 Minuten mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Springform öffnen, mit einem Gitter den Kuchen stürzen und das Backpapier entfernen. Auf eine vorbereitete Kuchenplatte zurückstürzen und ganz auskühlen lassen. Dann mit Puderzucker reichlich bestreuen.

Den Kuchen in kleine Stücke (16) schneiden, da er sehr reichhaltig ist.