

Arabischer Mandelkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr gemahlene Mandeln, 150 gr Zucker, 1 Teelöffel flüssiger Honig, 4 mittelgroße Eier, 1 Prise Kardamom oder Tonkabohnenpulver, Puderzucker zum Bestreuen.

Die Vorbereitungen:

Ofen auf 180° C vorheizen.

Springform einfetten.

Die Zubereitung:

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.

Mandeln, Zucker, Honig, Gewürz und Eigelb mischen.

Eiweiß unter die Mandelmasse heben und in die Springform geben und 30 Minuten backen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß!