



hr1-DOLCE VITA

Mandelkuchen aus Pollenca von Lorenzo Almengual Cerdá

12 Eigelb

300 g Zucker

300 g gemahlene Mandeln, die mallorquinischen Mandeln sind geschmacksintensiver als die kalifornischen

½ Tl. Zimt

¼ Schale einer unbehandelten Zitrone

12 Eiweiß

Eigelb und Zucker etwa 12 Minuten verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Währenddessen Mandeln, Zimt und Zitronenschale miteinander mischen. In einer anderen Schüssel Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbmasse und den Eischnee heben, anschließend die Mandelmischung unterheben. Bei 170 Grad etwa 50-55 Minuten backen.