



Torta de Cielo

Spanischer Mandelkuchen. Kleiner trockener Mandel-Rührkuchen für die Kaffeetafel. Rezept für eine 20cm Springform, ergibt 8 Stücke.

Zutaten:

175g gemahlene Mandeln
250g Butter oder Margarine
250g Zucker
3 Eier
5 Tropfen Bittermandel-Aroma
5 Tropfen Vanille-Aroma
90g Mehl
eine Prise Salz

Puderzucker zum Bestäuben
Mandelblättchen zum Dekorieren.

Zubereitung

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Eier verquirlen, dann zusammen mit Bittermandel- und Vanillearoma zugeben und gut verrühren. Mehl und Salz zugeben und verrühren bis das Mehl sich mit allen anderen Zutaten gut verbunden hat.

Backform mit Backpapier auslegen und den Rand gut einfetten. Teig einfüllen. Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 40 bis 50 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz in der Form abkühlen lassen. Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Mandelblättchen dekorieren.