

MANDELKUCHEN IM GLAS

(für 8 Personen)

ZUTATEN:

- 200 g gemahlene Mandeln
- 6 Eier (Kl. M, getrennt)
- Salz, 200 g Zucker
- 2 TL Zitronenschale
- 1 Msp. Zimtpulver, 2 TL Backpulver, 3 El Puderzucker
- 100 ml Olivenöl

VORBEREITUNG:

1. Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen.
2. 100 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 1 Minute weiter schlagen.
3. Eigelbe, 100 g Zucker, Zitronenschale und Zimt verrühren.
4. Mandeln und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Olivenöl unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

GRILLEN DES MANDELKUCHENS:

1. Grill für indirekte Hitze bei 150 -160 °C vorbereiten
2. Den Teig in die Form geben
3. Auf die indirekte Zone des Grills stellen, Deckel schließen und ca. 30 Minuten backen.

SERVIEREN:

Anschließend vollständig abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreut und ggf. Eis servieren.

Zubereitung: 20 Minuten

Grillzeit: 30 Minuten

Schwierigkeit: leicht

Methode: Indirekte Hitze (150 – 160°C)

