

Gato de almendras

Rezept für vier Personen

Der "Gato de almendras" ist ein köstlicher spanischer Mandelkuchen, der oft als Dessert serviert wird. Der Name bedeutet übersetzt "Mandelkuchen" und er ist bekannt für seine feine Mandelaromen und seine saftige Konsistenz.

Zutaten

200 g Mandeln (gemahlen)

150 g Zucker

4 Eier

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Zubereiten

Ofen auf 180°C vorheizen und eine kleine Kuchenform einfetten. Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die gemahlenen Mandeln und Vanilleextrakt unterheben, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist und ein Zahnstocher sauber herauskommt. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Servieren

Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und servieren.