

Mandel - Torte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig

Zutaten für: 1 Keine Angabe

5		Eier
300	Gramm	Zucker
300	Gramm	Gemahlene Mandeln
		Margarine zum Ausfetten
		Puderzucker
1		Kreuzschablone plus
		Pergamentpapier zum
		Verzieren

Anleitung:

Die Eier in einer Rührschüssel aufschlagen, mit dem Zucker cremig schlagen, die gemahlene Mandeln unterheben. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform von 22 cm Durchmesser mit Margarine ausfetten. Den Teig hineinfüllen, glatt streichen, dann die Form in den Backofen schieben. Wenn die Mandeltorte nach 15 Minuten Backzeit zu dunkel werden sollte, Alufolie über die Springform breiten. Nach weiteren 25-30 Minuten den Mandelkuchen aus dem Backofen nehmen. Dann mit einem Messer vorsichtig am Rand der Kuchenform entlang schneiden, den Rand von der Springform ablösen und den Kuchen auf dem Boden der Springform abkühlen lassen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, die Verzierung auftragen. Dazu eine Kreuzschablone aus Pergamentpapier ausschneiden, auf den Kuchen legen, den Puderzucker durch ein Sieb streichen, bis der Kuchen weiss überzogen ist. Anschliessend die Schablone vorsichtig abnehmen.