

# Mandelkuchen mit Mandeleis

## Gato d`amtela con Gelat d`ametla

Ohne einen Mandelkuchen wäre kaum ein mallorquinisches Festessen denkbar. Der Mandelkuchen in der hier vorgestellten Form stammt ursprünglich aus dem Chopin-Ort Valldemossa, hat sich aber mittlerweile über die ganze Insel verbreitet und wird in zahlreichen Variationen zubereitet und angeboten. Eine besondere Köstlichkeit ist der Mandelkuchen mit Mandeleis.

### **Zutaten Mandelkuchen**

250 Gramm Puderzucker

8 Eier

Schale einer unbehandelten Zitrone

1 Teelöffel gemahlener Zimt

1 Vanilleschote (ersatzweise 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker)

250 Gramm geschälte, fein gemahlene Mandeln

Öl zum Einfetten der Form

Puderzucker zum Bestreuen

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2 – 3) vorheizen. Die Springform mit Öl einfetten. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Puderzucker glattrühren. Die geriebene Zitronenschale, die aus der Schote geschabte Vanille (Vanillezucker) und den Zimt hinzugeben. Die feingemahlene Mandeln unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelb-Mandel-Masse heben. Den Teig in die Springform füllen, die Oberfläche glattstreichen und bei 180 Grad 50 – 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und vor dem Servieren dick mit Puderzucker bestreuen.

### **Zutaten Mandeleis**

500 Gramm fein gemahlene Mandeln

600 Gramm feiner Zucker

2 Liter Wasser

1 unbehandelte Zitrone

Zimtstange

Minzeblätter zum Garnieren

Puderzucker

### **Zubereitung**

Den Zucker mit dem Wasser, der abgeriebenen Zitronenschale, der Zimtstange und die Hälfte der Mandeln zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die restlichen Mandeln einrühren und nochmals zum Kochen bringen. Abkühlen lassen und in eine Eisschale füllen. Zunächst im Eisfach halbfest (ca. 50 Minuten) werden lassen, dann noch einmal mit einem schweren Schneebesen kräftig durchrühren und wieder ins Eisfach geben. Mit frischen Minzeblättern und Puderzucker garnieren.