



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

Gató con nata y brandy

Mandelkuchen mit Sahne und Brandy



Ein Rezept von Sven Dresselmann nachzulesen in El Gustario de Mallorca und der tödliche Schatten.

Zutaten (Springform 26 cm Durchmesser):

- 250 g Puderzucker
- 6 Eier
- 2 Vanilleschoten
- 2 TL Zimtpulver
- 200 g Mandeln gemahlen
- 6 cl Brandy

Und so wird es gemacht:

Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb, jeweils in eine separate Schüssel geben. Puderzucker, Vanillemark, Zimt, Mandeln und Brandy zum Eigelb geben und mit dem Mixer auf hoher Stufe verrühren. Nun das Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Alles in die gefettete Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 50 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Den Kuchen mindestens 10 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

Der Kuchen schmeckt besonders gut mit geschlagener Sahne und wenn man etwas Brandy auf das geschnittene Stück gibt.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

