

REZEPT

Spanischer Mandelkuchen mit nutella®

Mittel

1 h 0 min



ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN

Für den Teig:

- 150 g nutella®
- 6 St. Ei
- 250 g Zucker
- 250 g Mandelmehl
- 1 Prise Salz

Back-Utensilien:

- 1 Springform
- 1 Handrührgerät
- 1 Schüssel
- 1 Rührschüssel



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



1 | Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Backform einfetten und mit gemahlene Mandeln ausstreuen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz zu einem stabilen Eischnee schlagen, gegen Ende 50 Gramm vom Zucker einrieseln lassen und beiseitestellen. Eigelbe und den restlichen Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen, bis die Masse weißlich wird. Die Mandeln unter die Eiercreme rühren. Zuletzt den Eischnee unterheben und in die Springform füllen.



2 | Ca. 45-50 Minuten backen. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.

**3**

Vor dem Servieren mit nutella®
beträufeln.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept