

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Spanische Mandeltorte - Tarta de almendras

Springform oder Tarteform mit 20-22 cm Durchmesser einfetten. Backofen auf 190 Grad aufheizen.

Teig:

- 150 g Mehl
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Eigelb
- 1/2 Teel. abgeriebene Orangenschale Bio
- 1 Prise Salz
- 1-2 El kaltes Wasser (je nach Teigkonsistenz)

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten, in Frischhaltefolie verpacken und eine halbe bis eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach auf bemehlter Arbeitsfläche in passender Größe ausrollen und in die Backform einpassen.

Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier auslegen. Mit getrockneten Erbsen o. ä. befüllen und 10 Minuten vorbacken.

Danach die Erbsen und das Backpapier entfernen und noch einmal 5 Minuten in den Backofen schieben. Jetzt habt ihr einen blindgebackenen Mürbeteigboden, dessen Ränder schön gerade sind (oder sein sollten ;-)), damit ihr ihn mit der Mandelmasse füllen könnt.

Mandelfüllung:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 Teel. Mehl
- 1 Teel. abgeriebene Orangenschale Bio
- 1/2 Fl. Bittermandelöl oder mehr je nach Geschmack

Butter, Zucker und Eier mit dem Mixgerät ausgiebig schaumig schlagen.

Dann die restlichen Zutaten vorsichtig, aber gründlich unterheben. Die Masse in den vorgebackenen Mürbeteigboden füllen, glattstreichen und noch einmal ca. 30 Minuten backen. Ist der Kuchen abgekühlt könnt ihr ihn noch mit Puderzucker bestreuen.