



Mürber Mandelkuchen aus Mantova

von Melissa Forti

Verwendete Form: Springform 24 cm

Zutaten

- 100 g ganze blanchierte Mandeln
- 130 g Zucker
- 130 g Mehl
- 125 g Maisgrieß (Polenta)
- 125 g kalte Butter, gewürfelt
- 1-2 Prisen Salz
- 2 Bio Eigelb
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 1 Messerspitze gemahlene Vanille
- 20-30 g ganze, unblanchierte Mandeln
- 20 g brauner Zucker zum Bestreuen

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform gut fetten und mit Mehl ausstäuben.

Die ganzen blanchierten Mandeln mit dem Zucker in einem Universalzerkleinerer mittelfein häckseln. Diese Mischung mit dem Mehl, dem Maisgrieß, der Butter und dem Salz in einer Schüssel vermengen. Eigelb, Zitronenabrieb und Vanille verrühren und zum Teig geben. Alle Zutaten sanft unterrühren. Diesen krümeligen Teig locker in die Form füllen und nicht andrücken! Er braucht auch nicht allzu gleichmäßig verteilt werden, denn er soll seine streuselartige Textur behalten. Mit dem braunen Zucker und den ganzen unblanchierten Mandeln bestreuen. Bei 180 Grad ca. 30-40 Minuten goldbraun backen. Die Backzeit bitte dem eigenen Ofen anpassen! Abkühlen lassen und ggf. mit Puderzucker übersieben.

Der Mandelkuchen schmeckt frisch besonders köstlich, hält sich aber auch gut in Alufolie verpackt einige Tage in einer Blechdose.