



GRIESKUCHEN MIT MANDELN

Zutaten für eine Springform Ø26 cm:

- * 7 Eier
- * 1 Prise Salz
- * 300 g Zucker
- * 60 g gemahlene Mandeln (alternativ Walnüsse od. Haselnüsse)
- * 50 g glattes Mehl
- * 150 g Weizengries
- * ½ Päckchen Backpulver (8 g)
- * 1 Prise Zimt

Für die Zitronenglasur und Deko:

- * 200 g Staubzucker
- * 3-4 EL Zitronensaft
- * 2-3 EL gestiftete Mandeln (alternativ gehackte Walnüsse od. Haselnüsse)

Zubereitung:

- * Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder gut einfetten. Beiseite stellen.
- * Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Salz sehr steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker hellgelb schaumig rühren. Das geht am besten mit dem Handmixer.
- * Mandeln, Mehl, Gries, Backpulver und Zimt vermischen und unter die Eigelbmasse rühren. Der Teig ist recht fest. Ein Drittel des Eischnee unter den Teig rühren, damit er wieder etwas weicher wird. Dann den restlichen Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
- * Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und auf mittlerer Ebene im heißen Backofen für etwa 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!)
- * Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen. 15 Minuten überkühlen lassen, dann mit einem Messer vorsichtig am Rand der Springform entlang schneiden (wenn nötig). Den Kuchen auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen (so ist die Oberfläche schön gerade).
- * Staubzucker und Zitronensaft verrühren, die Glasur über den Kuchen geben und verteilen. Mit gestifteten Mandeln dekorieren.