

# MANDELKUCHEN MIT KIRSCHSCHAUAM &QUOT;KEIN GLUTEN KOCHBUCH&QUOT;

Autor: Gast, 23.04.2019

## Zubereitung:

1. Für den Boden die Eier trennen.  
Eigelbe und Puderzucker cremig rühren.  
Vanillemark, Zitronenschale, Zimt, Mandeln und Speisestärke einrühren.  
Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.  
Eine Springform (24 cm) fetten und die Teigmasse einfüllen.  
Dann im vorgeheizten Backofen 180°C ( Ober- und Unterhitze ) circa 50 Minuten Backen.  
Den Kuchen auf ein Gitter stürzen und erkalten lassen.
2. Für den Schaum die Eier trennen. Eiweiß kaltstellen.  
Eigelbe, Kirsch- und Zitronensaft, Stärke sowie 70g Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze dicklich rühren.  
Vom Herd nehmen und weiter rühren, bis die Masse erkaltet ist.  
Kirschschaumcreme auf den Mandelkuchen verteilen und glattstreichen.  
Circa 30 Minuten kühl stellen.  
Danach den Kuchen auf den Springformboden ohne den Springformrand setzen.
3. Eiweiß mit 70 g Zucker sehr steif schlagen und kuppelförmig auf den Kirschschaum geben.  
Die Klrschen waschen, entstielen, entkernen und auf dem Eischnee verteilen.  
Dann mit Mandelblättchen bestreuen und bei 225°C circa 5 Minuten überbacken.

Nährstoffanalyse:

Kilokalorien	275
Proteine	6,7g
Fette	13,1g
Kohlenhydrate	32,3g

## Zutaten für 4 Personen:

1	Für den Boden die Zutaten
5	Eier
170 g	Puderzucker
2	Mark von zwei Vanilleschoten
1	abgeriebene unbehandelte Zitrone (Schale)
1 Teelöffel	Zimt
200 g	gestiftelte Mandeln
1 Esslöffel	Speisestärke, glutenfrei
4	Eier ( für den Schaum )
200 ml	Kirschsaft
2 Esslöffel	Zitronensaft
1 Esslöffel	Speisestärke glutenfrei
140 g	Zucker
2 Esslöffel	Mandelblättchen
2 Esslöffel	Kirschen (nach Bedarf)