

Zutaten

Für eine Springform von 24 cm Ø

Für 10 Stück

Butter und Mehl für die Form

Teig:

250 g Mehl

100 g Butter, kalt, in Würfeli geschnitten

60 g Zucker

1 Prise

3 Eigelb

4 EL Wasser

Füllung:

250 g Mandeln, geschält, gemahlen

200 g Zucker

2 dl Rahm

1 Zitrone, abgeriebene Schale

6 Eiweiss

1 Prise Salz



Zubereitung

1. Form ausbuttern, mit Mehl bestäuben und kühl stellen.
2. Für den Teig Mehl, Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, mit den Händen zu einer krümeligen Masse reiben. Eigelb und Wasser begeben und mit der Kelle oder dem Teighorn zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig rund auswallen und den Boden der Form damit belegen. Den Rand 3 cm nach oben ziehen, Boden mit der Gabel mehrmals einstechen und kühl stellen.
3. Für die Füllung Mandeln, Zucker, Rahm und Zitronenschale mischen. Eiweiss und Salz steif schlagen, vorsichtig unter die Mandelmasse ziehen und auf den vorbereiteten Boden geben.
4. Auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen. Hitze auf 170 °C reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Etwas abkühlen, den Kuchen aus der Form lösen, ganz auskühlen.
5. Die Torte kann 1-2 Tage im voraus gebacken werden, in Folie gepackt kühl aufbewahren.

1 Stück enthält: Energie: 2131kJ / 509kcal, Fett: 31g, Kohlenhydrate: 46g, Eiweiss: 12g