

Ägyptischer Mandelkuchen

Zutaten:

270 g gemahlene Mandeln
6 Eier
200 g Zucker
3 EL Honig
¼ TL Kardamon
Puderzucker

Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb, Zucker, Honig und Kardamon verrühren.
- Mandeln unterrühren.
- Eischnee unterheben.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker überstreuen.