

Ägyptischer Mandelkuchen

Zutaten:

270 g gemahlene Mandeln

6 Eier

200 g Zucker

3 EL Honig

¼ TL Kardamom

Puderzucker



Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb, Zucker, Honig und Kardamom 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.