

Rezepte, gekocht und gebacken in der Casa Las almas

Tarta de Santiago



Bitte beachten!

Butter und Eier müssen Zimmertemperatur haben

Zutaten

WeizenmehlTyp 405	150 g
Fein gemahlene Mandeln	400 g
Eier	6 Stück
Vanillezucker	1 Päckchen
Butter	150 g
Backpulver	1 gehäufte Teelöffel
Zucker	250 g
Bittermandelöl	1 Fläschchen
Puderzucker zum Bestäuben	
Abrieb einer Zironenschale	
eine Prise Salz	

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen. Einen Springformboden mit Backpapier auslegen dann den Springformrand aufsetzen. Das überstehende Backpapier abschneiden und den Springformrand mit Butter ausfetten.

1. Die zimmerwarme Butter, den Zucker, den Vanillezucker, das Salz, das Bittermandelöl und den Zitronenabrieb mit dem Handrührgerät oder mit der Küchenmaschine 2 Minuten schaumig schlagen.
2. Die Eier in einer separaten Schüssel kurz aufschlagen und dann langsam in die Buttermasse einlaufen lassen. Dabei stetig weiter schlagen, so dass eine schaumige Masse entsteht.
3. In einer weiteren Schüssel das Mehl, die gemahlene Mandeln und das Backpulver gut vermischen und unter die Masse heben.
4. Der Teig ist fertig und kann nun in die Springform gegeben werden.
Die Backzeit beträgt ca. 45 Minuten.

Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Das Stäbchen in den Mandelkuchen stechen, wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt ist der Mandelkuchen fertig.

Das Jakobskreuz

Eine Jakobskreuz-Schablone ausschneiden und auf die ausgekühlte Tarta de Santiago legen. Den Puderzucker in ein Küchensieb geben, den Mandelkuchen vorsichtig damit abstäuben und anschließend die Schablone vorsichtig entfernen.

Viel Freude beim Backen, und bon provecho

Casa Las almas

Calle Barruelo 23 09258 Espinosa del Camino - España **Tlf** +34 618 56 88 45 **E-mail** info@las-almas.es