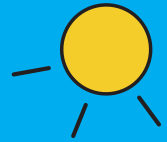


KARTE REZEPT

Tarta de Santiago



➤ **SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach

.....

➤ **ZUTATEN:**

- 250g gemahlene Mandeln (oder mehr, je nach Belieben)
 - 250g Griesszucker (oder weniger, je nach Belieben)
 - Vanillezucker
 - 5 grosse Eier
 - abgeriebene Schale einer halben Zitrone in Bio-Qualität
 - 1/2 Kaffeelöffel Zimt
 - eine Prise Salz
 - 6 Tropfen Mandelöl oder ein bisschen Amaretto
 - Puderzucker zum Bestäuben
 - Butter oder Öl für die Giessform
-

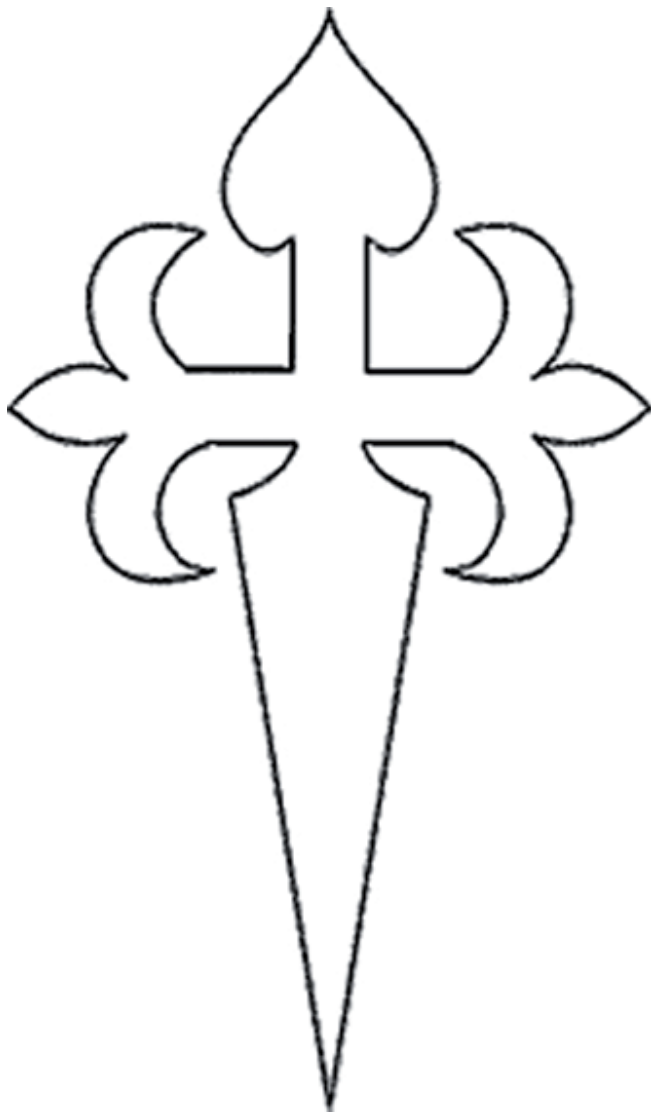
➤ **ZUBEREITUNG:**

- Den Ofen auf 170°C vorheizen
- Mit der Gabel gemahlene Mandeln, Griesszucker, geriebene Zitronenschale, Mandelöl oder Amaretto vermischen. Die Eier unter Rühren hinzufügen, jedoch ohne diese schaumig zu schlagen (um zu verhindern, dass sich die Oberfläche des Kuchens wölbt)
- Eine Giessform von 22cm Durchmesser einfetten (Backpapier kann auch verwendet werden), die vorbereitete Kuchenmasse hinzufügen.
- Backzeit: ca. 50 Minuten (bis der Kuchen goldfarben wird)
- Auskühlen lassen. Eine Schablone des Jakobskreuzes (Vorlage anbei) auf den Kuchen legen und mit Puderzucker bestäuben. Die Schablone vorsichtig entfernen.

Guten Appetit!



Association helvétique
des Amis du Chemin de
Saint-Jacques
Die Freunde des
Jakobsweges



Association helvétique
des Amis du Chemin de
Saint-Jacques
Die Freunde des
Jakobsweges

www.viajacobi4.net