Kleine mallorquinische Mandelkuchen mit Feigenkompott

Mallorquinische Spezialität hier mal in der Dessert-Variante mit fruchtigem Feigenkompott.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 3 Eier
- 60 g Zucker
- 55 g Butter
- 1 TL frisch gepresster Orangensaft
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- Mark einer Vanilleschote (alternativ 1 TL Vanille-Extrakt)
- 120 g gemahlene Mandeln

30 g gehackte Mandeln

Für das Feigen-Kompott

6 Feigen
150 ml frisch gepresster Orangensaft
2 TL Zitronensaft
70 g Zucker
2 TL Speisestärke

Außerdem

Butter und Zucker für die Formen
Puderzucker zum Bestäuben
Einige Minzblätter

ZUBEREITUNG

1. Zuerst das Feigenkompott zubereiten. Dazu die Feigen schälen und in grobe Scheiben geschnitten in eine Schüssel geben.
2. Orangensaft, Zitronensaft und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren und in den Topf geben. Solange rühren, bis die Masse andickt und heiß auf die Feigen gießen. Kaltstellen.
3. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze auf 190°C vorheizen.
4. 4 feuerfeste Dessertschalen z.B. Soufflеformen (je 200 ml Inhalt) mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Eine tiefe Auflaufform, in die die Dessertschalen passen mit etwas Wasser füllen und zur Seite stellen.
5. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Esslöffel Zucker zu Eischnee schlagen.
6. Eigelb mit dem restlichen Zucker, Butter, Orangensaft, Zitronenabrieb und der Vanille cremig rühren.
7. Beide Mandelsorten dazugeben und verrühren.
8. Den Eischnee unterheben und die Dessertschalen zur Hälfte mit dem Teig

befüllen. Anschließend die Schalen in die Auflaufform stellen und soweit mit Wasser befüllen, bis die Formen bis zur Hälfte im Wasser stehen.
9. Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen geben und für 30-35 Minuten backen.
10. Nach der Backzeit die Kuchen in der Form einige Minuten stehen lassen, danach vorsichtig aus den Formen lösen.
11. Das Feigenkompott auf vier Desserttellern verteilen, je einen Mandelkuchen mit der gebräunten Seite nach oben mittig daraufsetzen und mit Puderzucker bestreuen.
12. Wer mag, kann noch frische Minzblätter als Deko dazugeben.