Tarta de Santiago



Schnell gemacht und richtig, richtig lecker!

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

- 4 Eier
- 225 g Zucker
- Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
- ½ TL Zimt
- 250 g gemahlene Mandeln
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Eine Springform (24 oder 26 cm Durchmesser) am Rand einfetten und den Boden mit Backpapier belegen.
3. Eier mit dem Zucker hellcremig aufschlagen.
4. Abgeriebene Zitronenschale und Zimt unterrühren.
5. Die Mandeln vorsichtig unterheben, anschließend den Teig in die Springform geben.
6. Backzeit ca. 35-40 Minuten.
7. Nach der Backzeit den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach vorsichtig aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
8. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.