



Toucinho do céu (Himmelspeck)

Zutaten:

400 g Zucker
200 ml Wasser
400 g gemahlene Mandeln
200 g Eigelb verquirlt (von ca. 10 Eiern)
2 Eiweiß
30 g Butter
30 g Mehl
1 gestrichener TL gemahlener Zimt
abgeriebene Schale einer Zitrone oder Orange
1 Vanillestange
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Wasser und Zucker mit der ausgekratzten Vanilleschote zusammen in einem Topf aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Derweil die Eiweiße zu sehr steifem Eischnee schlagen. Vanilleschote entfernen. (Achtung, heiß!)

Die Mandeln, Butter und Mehl, sowie die Zitrone und Zimt dazu geben. Alles zusammen bei mäßiger Hitze dicklich einkochen lassen, dabei immer wieder umrühren, die Masse setzt leicht an. Den Topf vom Herd ziehen und die Eigelb gleichmäßig unterziehen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Alles in eine großzügig gefettete, runde Auflaufform geben, Oberfläche glatt streichen und bei 180° Ober- Unterhitze ca. 30 - 40 Minuten backen. Eventuell nach der Hälfte der Zeit mit Backpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.