

## Beigabezettel Backkunstwerk

Geheime Nummer:

Die Herausforderung: Backen ohne Mehl

Name des Backkunstwerks: Mallorquinischer Mandelkuchen, Gató de Almendra

Ein spanischer Kuchentraum voller Sonne, Mandeln und Leichtigkeit

Stell dir einen Kuchen vor, der bei jedem Bissen nach mediterranem Sommer schmeckt – goldbraun gebacken, außen leicht knusprig und innen so zart und saftig, dass er fast auf der Zunge zergeht. Das ist der Gató de Almendra, eine mallorquinische Spezialität, die ganz ohne Mehl auskommt und doch unglaublich leicht wirkt.

Beim ersten Schnitt durch die zarte Kruste steigt dir der warme Duft von frisch gemahlene Mandeln, einem Hauch Zimt und die feine Fruchtigkeit geriebener Orangen- und Zitronenschale entgegen – wie ein Spaziergang durch einen Orangenhain im mallorquinischen Frühling.

Der Teig ist luftig und samtig, getragen von geschlagenem Eischnee, der die Mandeln auflockert wie eine süße Wolke. Keine Butter, kein Öl, kein Mehl, nur das pure Aroma gerösteter Mandeln, verschmolzen mit Eiern und einer natürlichen Süße. Jeder Bissen ist ein harmonisches Spiel zwischen zarter Nussigkeit, dezenter Frucht und einer leicht karamelligen Note.

Obenauf: ein Hauch Puderzucker wie Sahne auf einem Berggipfel. Ein Anblick wie aus einem spanischen Café am Meer. Am besten genießt man ihn pur, lauwarm oder leicht gekühlt, vielleicht mit einem Klecks Sahne oder einem Espresso – und schließt dabei kurz die Augen: Mallorca liegt plötzlich ganz nah.

Die Zutaten:

Menge	Zutat
Teig:	
8 (Gr.M) oder 7 (Gr.L)	Eier
200 g bis 250 g	Zucker (Puderzucker)
1 Pck	Vanillezucker
1 Bio Orange	Schale abgerieben
1 Bio Zitrone	Schale abgerieben
1 Tl	Zimt
300 g	Mandeln gemahlen
Ca. 20 – 30 g	gehackte Mandeln
Puderzucker	zum Bestäuben

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker mindestens 5 Minuten weißlich/cremig rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Die gemahlene Mandeln mit Zimt, den abgeriebenen Schalen von Zitrone und Orange vermischen und unter die Eimasse heben. Danach das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Den Teig in eine gefettete und leicht bemehlte (oder am Boden mit Backpapier ausgelegte) Springform (26 cm Durchmesser) einfüllen und bei Ober-/Unterhitze 170°C ca. 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe!).

Während der Backzeit die gehackten Mandeln in einer beschichteten Pfanne leicht bräunen und über den gebackenen Kuchen geben. Vor dem Servieren den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben!



## Beigabezettel Backkunstwerk

Geheime Nummer:

Die Herausforderung: Backen ohne Zucker

Name des Backkunstwerks: Medovik, russische Honigtorte

Stell dir einen Kuchen vor, der auf der Zunge zergeht wie ein süßer Kuss aus Kindheitserinnerungen – das ist Medovik, die legendäre russische Honigtorte. Schicht für Schicht erzählt sie Geschichten von Wärme, Geduld und süßer Vollkommenheit.

Schon beim ersten Blick beeindruckt sie: fein gebräunte, hauchdünne Honigböden, fast wie zarte Kekse, geschichtet in perfekter Harmonie mit einer cremigen, sahnigen Füllung. Jeder Boden wird einzeln gebacken – goldfarben, leicht karamellisiert, durchzogen vom duftigen Aroma von Honig und Butter, mit einem Hauch von Toffee, das durch das Backen entsteht.

Zwischen diesen Böden verbirgt sich die Seele des Kuchens: eine luftig aufgeschlagene Mascarpone-Sahne-Creme, frisch und so cremig, dass sie sich sanft zwischen die Böden schmiegt und sie mit der Zeit durchzieht. Über Nacht verwandeln sich die knusprigen Böden in weiche, zarte Schichten, die sich beim Schneiden verhalten wie ein Messer, das durch Butter gleitet.

Der Geschmack? Ein Gedicht aus Honig, Vanille und Sahne, fein balanciert zwischen Süße und Frische. Kein Biss ist zu schwer, kein Aroma zu dominant – alles ist rund, sanft, wohlig.

Obenauf: krümelige Reste der Honigböden, fein zerstoßen und als rustikale Streusel über die Oberfläche gestäubt. Für die sommerliche Optik zieren Früchte der Saison in liebevollem Abschluss die meisterhafte Komposition.

Medovik ist nicht einfach eine Torte – es ist ein Ritual, ein Genussmoment, ein Stück osteuropäische Kuchenkultur mit Seele.

## Die Zutaten:

Menge	Zutat
Teig:	
3	Eier
150 g	Xylit (E967), Birkenzucker
1 Prise	Salz
120 g	Butter
50 g	Flüssiger Waldhonig
10 g	Natron
530 g	Weizenmehl
1 Prise	Vanille
Füllung:	
125 g	Mascarpone
100 ml	Schlagsahne
30 g	Xylit
4 Eßl.	Zitronensaft
1 Eßl.	Vanilleextrakt
Verzierung:	
Obst der Saison	

Für den Teig Butter, Zucker und Honig in einem Topf erwärmen, dabei unter ständigem Rühren den Zucker auflösen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und das Backpulver unterrühren. Die Masse abkühlen lassen. Unter die abgekühlte Masse Eier, Mehl und Salz kneten und danach diesen Teig für mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig in gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu dünnen, runden Teigplatten ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und einzeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 7-8 Minuten backen. Sofort nach dem Backen kreisrund in der Größe der Torte ausstechen oder ausschneiden.

Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren. Danach abwechselnd Böden und Füllung schichten, die fertige Torte wird mit Früchten der Saison und Krümeln des Teiges (Reste vom Ausstechen) dekoriert.

