



VERMICELLECAKE

ohne Mehl, glutenfrei

ZUTATEN

- 150g Butter, weich
- 130g Zucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 350g Vermicelle Püree
- 80g Mandeln, gemahlen
- 2 EL Kakaopulver
- 1/2 TL Zimt
- 2 TL Backpulver

zum stauben:

- Puderzucker

BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 15-20min.
- Backzeit: ca. 50-60min.
- Kühlzeit: ca. 30min.
- Kastenform mit Backpapier ausgelegt, 25cm

ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 180°C vorheizen.

Butter mit Zucker schaumig schlagen.

Eier trennen, das Eiweiss mit Salz steif schlagen. Eigelb und Vermicelle nach und nach zum Butter und Zucker dazu rühren.

02

Mandeln, Zimt, Backpulver und Kakaopulver langsam dazu mischen.

Eiweiss von Hand sorgfältig darunterheben.

03

Kuchen im Ofen für ca. 50-60min. backen.

Herausnehmen und komplett abkühlen lassen.

Aus der Kuchenform nehmen und auf den Kopf stürzen.

Vor dem servieren mit Puderzucker stauben.

