Tarta de Santiago (Pilger-Torte)

Zutaten: (Springform Ø 23cm)

- 250 g Mandeln, gemahlen
- 230 g Zucker
- 4 grosse Eier, verquirlt
- abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
- ½ TL Zimt
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Springform ausbuttern und mit einem Backtrennpapier auslegen.
Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Schablone in der Form eines Jakobs-Kreuzes zuschneiden.

Den Zucker und die aufgeschlagenen Eier in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer so lange schaumig schlagen, bis die Masse ganz hell wird. Den Zimt und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und gut verrühren. Dann vorsichtig die gemahlenen Mandeln unterheben.
Die Masse dann in die Springform geben und die Form dann für etwa 35 Min. in den Ofen schieben.
Den Kuchen etwas auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Die Schablone auf den Kuchen legen und diesen mit Puderzucker bestäuben.