

## Mandelkuchen mit marinierten Erdbeeren

### Zutaten

250 g geschälte Mandeln  
8 Eier  
Salz  
250 g Puderzucker  
1 Vanilleschote  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
1 Prise Zimt  
Butter für die Form  
1 kg Erdbeeren  
8 EL Limoncello  
1 Vanilleschote

### Zubereitung

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Mandeln im Mixer fein mahlen.
- Eier trennen, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen.
- Eigelbe mit Puderzucker schaumig rühren.
- Vanilleschote auskratzen.
- Zitronenschale, Zimt, Vanillemark zur Eigelbmischung geben.
- Eiweiße unter den Teig ziehen.
- Teig in die gefettete Form geben und ca. 50 Minuten backen.
- Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.
  
- Erdbeeren putzen. 1/3 der Beeren mit 3 EL Zucker und dem Limoncello pürieren.
- Nach Belieben durch ein feines Sieb streichen.
- Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und unter die Erdbeersauce rühren.
- Die restlichen Erdbeeren halbieren, größere Früchte vierteln und zu der fertigen Sauce geben.