

## SENIORA PAMPLONA

### Andalusischer Apfel-Mandarinen Kuchen.

Und los geht's!

Zutaten:

4 große oder 5 kleine Eier  
150g gemahlene Mandeln  
150g geriebene dunkle Schokolade ( helle geht natürlich auch)  
1 Msp Backpulver  
500g Äpfel  
150g Mandarinenmarmelade (siehe unten)  
2 cl Cointreau

So geht's:

Äpfel klein schneiden und mit der Marmelade und dem Cointreau vermischen.

Eier trennen, das Weiße zu Schnee schlagen.

Eigelb schaumig rühren, Mandeln, Schokolade und Backpulver mischen und vorsichtig mit dem Eigelb vermischen.

Eischnee unterheben.

In eine ausgefettete Backform mit 26 cm Durchmesser einfüllen, glattstreichen, Äpfel/Mandarin Mischung drübergeben und etwas festdrücken.

Ca. 40 min bei 175° backen.

Hier noch ein leckeres Rezept für Mandarinenmarmelade.

Dieses Rezept habe ich von meiner Freundin Cornelia, es ist so lecker dass ich es immer wieder mache.

1 kg Mandarinen

400g – 500g Zucker

Die Mandarinen 10 min in kochendem Wasser kochen, Wasser abschütten.

Mandarinen mit der Schale kleinschneiden, mit dem Zucker mischen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag ca. 5 min kochen lassen und kochend in saubere Gläser einfüllen.

Deckel fest zuschrauben, für 5 min auf den Kopf stellen, danach wieder umdrehen und auskühlen lassen.