

Toscakaka Skandinavischer Mandelkuchen



Zutaten für den Teig:

- 3** Eier
- 150 g** feinsten Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Weizenmehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 Prise** Meersalz
- 75 g** Butter, geschmolzen
- 75 ml** Buttermilch

Mandelbelag:

- 125 g** Butter
- 125 g** hellbrauner Muscovado-Zucker
- 150 g** Mandelblättchen
- 50 ml** Milch
- ½ TL** Meersalz
- ½ TL** Vanilleextrakt

Alle Zutaten für den Teig sollten Zimmertemperatur haben. Weizenmehl, Backpulver und Salz vermischen und sieben. Auf die Seite stellen.

Den Backofen auf 160°C (Ober- Unterhitze) vorheizen. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen und komplett mit dem Rand fetten. Den Rand ebenso mit Backpapier auslegen.

Die Eier in einer Rührschüssel mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt so lange verrühren, bis eine helle dickflüssige Masse entstanden ist (etwa 4 Minuten). Die Mehl-Backpulver-Mischung abwechselnd mit der abgekühlten Butter und Buttermilch zugeben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Nur so lange, bis sich die Zutaten vermischt haben.

Den Teig vorsichtig in die Form geben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 – 25 Minuten backen.

Inzwischen den Mandelbelag vorbereiten. Der Belag sollte fertig sein bevor der Kuchen fertig gebacken ist!

Alle Zutaten für den Belag in einen Topf geben und unter ständigem Rühren ca. 4 Minuten kochen lassen, bis die Masse dickflüssig wird.

Den Kuchen aus dem Backofen herausholen, die Temperatur auf 210°C erhöhen. Die Mandelmasse auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen. Den Kuchen wieder in den Ofen schieben und ca. 5 bis 10 Minuten weiterbacken bis die Mandel-Praline goldbraun wird. Aus dem Backofen herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Rand lösen, Backpapier entfernen und mit einem gezackten Messer in Stücke schneiden.

Smaklig måltid!

