

Toskakage

Zutaten :

Für den Teig:

- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 50 ml Sahne
- 150 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver

Belag:

- 50 g gehackte Mandeln
- 75 g Zucker
- 75 g Butter
- 1 EL Mehl
- 1 EL Sahne

Zubereitungszeit: 20 min

Backzeit: ca. 35 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

runde 26 Form



Zubereitung:

Für den Teig:

Butter und Zucker verrühren, Eier nach und nach zufügen – schaumig schlagen, Sahne ungeschlagen zugeben, Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.

In eine 26er Springform füllen und bei 200 Grad 15 – 20 min. backen.

Nun können wir den Belag zubereiten.

Zucker und Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl, Sahne, Mandeln dazugeben und alles kurz aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen.

Auf den Kuchen geben und weitere 10 – 15 min backen lassen.

Dieser dänische Kuchen ist ein schlichter Kuchen innen saftig, oben knusprig.
schmeckt :-)