

Italienische Rezepte

Focaccia di mandorle Mandelfladen

Gattung: Dessert, Italien, Mandel, Süßspeise

TEIG

500 g Mandeln
500 g Butter

500 g Zucker
500 g Mehl

FÜLLUNG

1/2 Liter Milch
1 Vanillestange
6 Eigelb

1 Essl. Mehl
150 g Zucker

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, ziehen lassen und abschrecken. Jetzt lässt sich die braune Haut ganz leicht abschnipsen. Mandeln im Mixer oder in der Küchenmaschine zerkleinern, erst dann nach und nach die anderen Zutaten zufügen. So lange mixen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. In Folie gepackt 2 Stunden am kühlen Ort ruhen lassen. Den Teig auf mit Backpapier belegten Springformböden oder auf Backblechen halbzentimeterdünn verstreichen. 5 Minuten im 180°C heißen Ofen golden backen. Auskühlen lassen. Die Hälfte der Böden mit Creme bestreichen. Einen unbestrichenen Boden obenauf setzen. Ihn dick mit Puderzucker bestäuben.

Für die Creme die Milch mit der Vanilleschote aufkochen, ziehen lassen, die Schote aufschlitzen, ihr Mark herauskratzen und in die Milch rühren. Die Eigelb mit dem Mehl und dem Zucker dick und hell schlagen. Die kochend heiße Milch zufügen. Alles zurück in den Topf schütten. Auf mildem Für so lange schlagen, bis die Creme dick geworden ist und die Eigelb gebunden haben. Nicht kochen, weil sie sonst ausflocken. Die Creme abkühlen lassen. Dabei immer wieder rühren, damit sich keine Haut bildet.