

Italienische Rezepte

Focaccia di mandorla (Toskana)

Anzahl: 1 Kuchen(*)

Gattung: Backen, Italien, Kuchen, Mandel

		Teig	
175 g Mandeln; geschält		125 g Zucker	
175 g Butter; oder Margarine		175 g Mehl	
		Füllung	
250 ml Milch		20 g Maizena	
1/2 Vanillestengel		50 g Zucker	
2 Eigelb			

(*) Für ein Kuchenblech von 24-26 cm Durchmesser Mandeln in einer Pfanne rösten, auskühlen lassen, dann im Cutter hacken oder mit der Handmühle fein mahlen. Mandeln, Butter, Zucker und Mehl kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen 30 Minuten kühl stellen.

Knapp 1 cm dick auf zwei gleich großen, mit Blechreinpapier ausgelegten Blechen ausstreichen. Im 180 °C heißen Ofen ca. 15 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten in eine Pfanne geben und unter Rühren aufkochen. Vom Feuer ziehen, unter Umrühren auskühlen lassen.

Die Creme auf einem Kuchenrondell ausstreichen und mit dem zweiten bedecken.

Tipp: Mandeln ganz rösten: Das verstärkt das Nussaroma.