

Rezept

Toskakuchen

Ein Rezept von Toskakuchen, am 20.04.2024

Zutaten

100 g Butter	3 Eier
150 g Zucker	150 g Mehl
50 g Butter	50 g Zucker
50 g Sahne	1 EL Mehl
100 g Mandelstifte	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backform fetten. Butter zerlassen. Eier mit Zucker schaumig rühren. Zunächst das Mehl, dann die Butter unterziehen. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen.

2. Butter mit Zucker, Sahne und Mehl aufkochen lassen. Mandelstifte hinzufügen und 2 Min. köcheln. Die Mandelmasse auf dem Kuchen verteilen, in 15 Min. fertig backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.