

Topfenkolatschen #5473

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Mandeln
Portugal

100 g Butter, gewürfelt
100 g Zucker
1 Ei, verquirlt
100 g Mehl
1 pn Backpulver

* Belag

150 g Butter
125 g Zucker
126 g blanchierte Mandeln, in
; Blättchen geschnitten
4 tb Milch

Mandeln wurden von den Mauren nach Portugal gebracht. Heute werden sie an der Algarve, im Alentejo und auf Madeira angebaut und für viele Kuchen, Desserts und Süßigkeiten verwendet. Die Zuckermenge wurde hier in diesem Rezept reduziert, so daß es nicht so süß wie andere portugiesische Desserts ist.

Den Backofen auf 190° (Gas 3) vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen, dann nach und nach das Ei unterschlagen. Mehl und Backpulver hineinsieben und unterheben. Den Teig in eine 20 cm große Springform geben und 20 bis 25 Minuten backen, bis er sich beim Draufdrücken elastisch anfühlt und in der Mitte leicht gebräunt ist. Zur Herstellung des Belags die Butter langsam in einem schweren Topf zerlassen. Zucker, Mandeln und Milch hineinrühren und ohne Rühren 5 bis 10 Minuten erhitzen, bis die Mischung leicht gebräunt ist. Auf dem Boden verteilen und den Kuchen noch einmal 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.