

Torta di Zucca - Tessiner Kürbiskuchen #2

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Portugal

300 g Zucker
1/2 c Wasser
8 Eigelb
300 g Mandeln; gemahlen
125 g Butter
1 pk Vanillezucker
1 1/2 tb Paniermehl
4 tb Puderzucker
1/2 Zitrone; Saft

* NACH EINER VERÖFFENTLICHUNG

-- von M. Zoladz

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Zucker mit Wasser vermischen und kochen, bis er von einem Holzlöffel in einem feinen Faden herunterläuft und in einem Tropfen endet.

Die Eigelbe zwei Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Dem Zuckerwasser zugeben, etwas köcheln und vom Herd nehmen. Wenn die Masse lauwarm ist, Mandeln, Butter, Eigelb, Vanillezucker sowie 2/3 vom Paniermehl zugeben und gut umrühren.

Den Ofen auf 180 vorheizen. Eine runde feuerfeste Form mit Butter einfetten und mit etwas Paniermehl bestreuen. Den Teig hineingeben und backen. Erst aus der Form nehmen, wenn der Kuchen vollkommen erkaltet ist. Puderzucker und Zitronensaft verrühren, damit den Kuchen glasieren.