

Skandinavischer Tosca-Kuchen

Zutaten:

Teig: 120 g Butter, zerlassen, plus etwas mehr zum Bestäuben, 1 TL Backpulver, ½ TL Salz, 5 Tropfen Vanillearoma, 5 EL Milch, 3 Eier, 150 g Zucker

Belag: 60 g Butter, 125 g Zucker, 5 EL Sahne, 2 EL Mehl, 85 g Mandelblättchen, 1 Tropfen Bittermandelaroma, 5 Tropfen Vanillearoma

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (24er) einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Boden mit Backpapier auslegen und dieses ebenfalls einfetten.

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen. In einer anderen Schüssel Butter, Vanillearoma und Milch verrühren und an einen warmen Ort stellen, sodass die Buttermilch flüssig bleibt. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät steif schlagen. Nach und nach abwechselnd Mehl- und Butter-Milchmischung zugeben und einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. In die Form füllen und im Ofen 20-25 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Für den Belag Butter, Zucker, Sahne und Mehl in einem Topf verrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln, bis alles gebunden ist. Die Mandeln zugeben und 1 weitere Minute köcheln lassen. Vom Herd nehmen und Bittermandelaroma und Vanillearoma einrühren.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Die Temperatur auf 200°C erhöhen. Den Belag gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Dann weitere 15 Minuten im Ofen goldbraun backen. Abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!