

Neben den bekannten Zimtschnecken Kanelbullar hat Schweden noch viel mehr für die Kaffeetafel zu bieten. Diese heißt bei ihnen Fika und gerne verspeist man dazu zum Beispiel ein Stück von diesem fluffigen Kuchen mit dem Mandelkaramell obenauf. Zum Toscakaka passt hervorragend noch eine Kugel Eis oder etwas Sahne. Und wer keine Mandeln mag, kann diese im Rezept gegen jede andere Sorte gehobelte Nüsse austauschen.



Toscakaka.

Zutaten für eine 28er Springform:

Für den Teig

150 g Butter

3 Eier

200 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

200 g Mehl

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

70 ml Milch

Für das Mandelkaramell

150 g Butter

130 g Zucker

3 TL Mehl

3 TL Milch

150 g gehobelte Mandeln

1 Prise Salz



Servierbereiter Toscakaka.

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl aus der Form schütten.
2. Die Butter für den Teig schmelzen und abkühlen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät fünf Minuten dickschaumig schlagen. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Anschließend die Mehlmischung zusammen mit der Milch und der geschmolzenen Butter vorsichtig unter den Teig heben, bis alle Zutaten vermengt sind.
3. Teig in die vorbereitete Kuchenform geben und im Backofen auf der unteren Schiene 20 Minuten backen.

4. Während der Teig im Ofen ist, alle Zutaten für das Karamell in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen. Wenn es langsam zwischen den Mandelblättchen zu blubbern beginnt und die Mandeln noch hell sind, die Pfanne vom Herd nehmen.
5. Nach Ablauf der 20 Minuten, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Mischung für das Mandelkaramell vorsichtig darauf verteilen. Anschließend den Kuchen auf der oberen mittleren Schiene nochmals ca. 20 Minuten backen. In den letzten zehn Minuten sollte man dabei am Herd sein. Der Kuchen ist dann fertig, wenn die Mandeln leicht gebräunt sind und das Karamell zwischen den Mandelblättchen immer weniger blubbernd kocht.
6. Wenn das Mandelkaramell die richtige Farbe hat, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Lösen des Springformrandes einmal mit einem Messer am Rand entlangfahren. Nun mit Eis, Sahne oder pur genießen.

Smaklig måltid!

Helena