

„Januar“

Toscakuchen

Backofen 175°C, Heissluft 175°C
1 Kuchen (ca. 16 Stücke)



100 g Margarine
2 Eier
135 g Zucker (1½ dl)
120 g Weissmehl (2 dl)
1 TL Backpulver

Glasure:
100 g Margarine
90 g Zucker (1 dl)
2 EL Weissmehl
½ dl Vollrahm oder Milch
2 EL Milch
70 g Mandelflocken oder
100 g gehackte Mandeln

Eine Backform mit einem Durchmesser von ca. 24 cm und Tortenring einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Die Margarine schmelzen und abkühlen lassen (Man kann statt Margarine auch Rama Culinesse verwenden).

Ei und Zucker schaumig rühren.

Dann vorsichtig Weissmehl gemischt mit Backpulver einrühren und zuletzt Margarine und Vollrahm oder Milch dazugeben.

Den Teig in die Backform füllen.

Ca. 25 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Die Ingredienzen für die Glasur in einem Topf mischen und aufkochen lassen. Vorsichtig umrühren, bis die Mischung dick wird und dann auf dem warmen Kuchen verteilen.

Den Toscakuchen in der Mitte des Backofens noch ca. 10 Minuten backen, bis er goldbraun wird.

