

Kuchen nach Freiburger Art



Préparation : 25 min

Zutaten

- 200 g Blätterteig
- 250 g gemahlene Mandeln
- 125 g Zucker
- 60 g Butter
- 1/2 Glas Wasser
- ein paar Tropfen Bittermandel-Essenz

Zubereitung

Das Wasser mit dem Zucker und der Butter in eine Pfanne geben. Bei kleiner Hitze erwärmen. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Mandeln und die Mandelessenz zugeben, gut mischen und erkalten lassen. Ein Kuchenblech mit dem Teig belegen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Mischung auf den Teigboden geben. Mit Teigstreifen gitterartig verzieren, mit Eigelb bestreichen und 20 bis 25 Minuten bei 220 °C backen.

Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.