Torta Croccabtino

... ein ital. Nuss-Krokant Kuchen, der schnell und einfach zubereitet werden kann. Im Gegensatz zum Original habe ich das "Croccantino", für etwas Frische, noch mit Camberry´s, Rosinen und Aprikosen angepasst.

Zutaten:

für das Croccantino 140 gr. Nuss, Mandeln, Trockenfrüchte 100 gr. Butter 100 gr. Honig 80 gr. Zucker

für den Teig 2 st. Eier 130 gr. Zucker 100 ml Öl 125 gr. Joghurt natur 50 gr. Milch 170 gr. Mehl Type 405 etwa Backpulver

Zubereitung:

Zuerst wird das Croccantino zubereitet: Nüsse grob hacken, mit der Butter, Honig, und Zucker in einem Topf zu einem hell braunem Krokant verkochen:









Diesen sehr heißen Krokant in eine Spring-Form, die zuvor mit Backpapier ausgekleidet wurde, geben und gleichmäßig verteilen und nun erkalten lassen.

Für den Teig: Zucker und Eier schaumig rühren (bis zur Rose). Öl, Joghurt und Milch nach einander unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und zugeben zu einem glatten Teig verrühren. Den Teich auf die erkaltetet Krokantmasse verteilen und bei 170°C Umluft für 35 min. backen.



Nach der Backzeit den Kuchen 5 Min. auf einem Gitter ruhen lassen. Ausformen und auf einem Gitter nun erkalten lassen.

Tip:

Historie:

8.5.2022 zum Muttertag

Kuchen Essen und Mehr

From:

https://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/torta_croccantino?rev=1652034427

Last update: 08.05.2022 20:27



https://www.ddws.de/ Printed on 27.11.2025 08:20