

Fregolotta

Fregolotta kommt vom venezianischen Wort Fregolo für Krümel, weil der Kuchen eine äusserst bröselige, aber dafür auch eine ungemein köstliche Angelegenheit ist.

EIGENSCHAFTEN



LACTOSEARM



VEGETARISCH

ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT

35 MIN

VORBEREITUNGSZEIT

20 MIN



ZUTATEN



ERGIBT 20–25 Stück

200 g gemahlene geschälte Mandeln

300 g Mehl

1 Prise Salz

1 Teelöffel Backpulver

100 g Zucker

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

150 g Butter

0.5 dl Rahm

1 Ei

NÄHRWERT

Pro Portion

4 g Eiweiss

13 g Fett

17 g Kohlenhydrate

206 g kKalorien

ERSCHIENEN IN

06 | 2023, S.51

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Tarteform von 30 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen.
- 2 Die Butter würfeln, in einer Pfanne schmelzen und leicht abkühlen lassen.
- 3 In einer Schüssel Mandeln, Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen.
- 4 Die leicht abgekühlte, aber noch flüssige Butter mit dem Halbrahm und dem Ei verrühren. Dann zur Mehlmischung geben und alles mit einer Gabel locker mischen, bis Streusel entstehen. Die Streusel in der Tarteform verteilen und mit den Fingern nur leicht andrücken, bis sie zusammenhalten (siehe Tipp).
- 5 Die Fregolotta im heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 30–35 Minuten backen, bis sie schön gebräunt ist. Abkühlen lassen, aus der Form lösen und in Stücke brechen.