

Rezept Telegraph #17

Weihnachtlicher schneller, italienischer Mandelkuchen „Sbrisolona“ mit Vanillesauce

Zutaten:

Sbrisolona:

100g Mehl, 100g Maismehl, 100g Mandeln gemahlen, 100g kalte Butter, 1 Eigelb, Mark von einer ½ Vanilleschote, Abrieb einer ½ Zitrone, 1- 2 EL ganze Mandeln, 2 EL Zucker

Vanillesauce:

250 ml Milch, 280 ml Sahne, 3 EL Zucker, 4 Eigelb, ½ Vanilleschote und deren Mark

Zubereitung:

Sbrisolona:

Die trockenen Zutaten Mehl, Maismehl, gemahlene Mandeln in einer Schüssel vermengen. Eigelb, Zitronenabrieb, Mark der Vanilleschote, sowie die Butter in kleinen Stücken dazu geben. Alles gut durchkneten. Nicht wundern, der Teig ist eher krümelig.

Eine rund Backform mit Backpapier auskleiden und den Teig darin verteilen und leicht andrücken. Die ganzen Mandeln darauf verteilen, mit dem Zucker leicht bedecken und bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und dann servieren.

Vanillesauce:

Milch, Sahne, 2 EL Zucker, sowie Vanillemark und -schote in einem Topf bis zum Siedepunkt erhitzen und direkt von der Herdplatte ziehen. Abkühlen lassen. Eigelb mit einem Esslöffel Zucker in eine fürs Wasserbad geeignete Schüssel geben und schaumig schlagen. Nach und nach die Vanillesahne dazugeben und über dem Wasserbad einige Minuten ein- unditerrühren, so dass die Soße eindicken kann.

Sbrisolona mit der warmen Vanillesauce servieren.

Guten Appetit!