Zuckerkuchen

Ingredienser



Gjærdeig:
25 g gjær
1 ts sukker
2,5 dl melk
60 g smør
80 g sukker
500 g hvetemel

Topping:
250 g smør
150 g sukker
150 g mandelflarn
1 ts kanel

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Bland med 1 ts sukker. Varm opp melken til den er lunken og løs opp gjæren i dette. La blandingen stå og gjære i 10 minutter.

Smelt smøret og bland med sukkeret. Tilsett gjærblandingen og så hvetemel. Elt deigen glatt. La den stå og heve til dobbelt størrelse.

Legg bakepapir på en stekeplate eller i en stor langpanne. Kna sammen den ferdighevede deigen og kjevle den utover på bakepapiret til en tynn leiv som dekker hele platen. La kaken etterheve i 20 min. Lag så fordypninger i deigen med fingrene, helt ned til bakeplaten, slik at langpannekaken blir full av hull.

Skjær kaldt smør til toppingen opp i biter og legg dem i fordypningene i deigen. Dryss over mandelflarn. Bland sukker og kanel og dryss dette over kaken til slutt.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min, til kaken har fått gylden farge. Avkjøl litt og del i firkanter. Løft kakestykkene ut av pannen med en stekespade.

Tips

Vær forberedt på at kakestykkene drysser litt når du tar dem av platen. Bruk en skarp kniv når du skjærer og løft dem forsiktig ut på kakefatet med en stekespade.

Kakestykkene er fine å fryse!

Bunnen er basert på samme oppskrift som kaken som heter "Streuselkuchen". Det går altså fint å lage to kaker av samme bunn ved å lage halv porsjon av hver av toppingene.

Se også oppskrift på "Butterkuchen", som er en annen tysk spesialitet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/zuckerkuchen