Italienischer Mandelkuchen Sbrisolona

Der Mandelkuchen Sbrisolona ist ein feines italienisches Rezept für ein Mandelgebäck und stammt ursprünglich aus der Region Mantua südlich des Gardasees.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

200 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	Maismehl
150 g	Butter
120 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Mandeln (ungeschält)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **italienischen Mandelkuchen Sbrisolona** das Mehl, Maismehl, Zucker, Vanillezucker und Salz gut vermischen. Die kalte Butter in Flocken hinzugeben und mit den Händen zu einem Streusel ähnlichen Teig kneten. Sobald der Teig etwas bindet die ungeschälten ganzen Mandeln dazu geben.

2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und eine Tarte-Form mit Butter einfetten.

3. Den Teig in die Form geben und etwa 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und genießen.

Tipp

Den Mandelkuchen in kleine Stücke schneiden und in einer Keksdose aufbewahren. So ist die süße Mehlspeise mindestens 2 Wochen haltbar.