

Torta Croccantino

... 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 Teig auf die erkalte Krokantmasse verteilen und bei 170°C Umluft für 35 min. backen.



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

Tip:

Historie:

8.5.2022 zum Muttertag

[Kuchen](#)
[Essen und Mehr](#)

From:
<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/torta_croccantino?rev=1652034339

Last update: **08.05.2022 20:25**

