



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Fyrstekake – Fürstenkuchen



Es heißt, dieser Kuchen stamme ursprünglich aus Österreich und wäre mit wandernden Handwerksgesellen, die sich in Norwegen niederließen, hier ins Land gekommen. Im Laufe der Zeit ist er zu dem Fürstenkuchen geworden, den wir alle kennen und lieben und der seinen festen Platz auf der Kaffeetafel hat, auch zu Weihnachten.

Originalrezept: <http://www.tine.no/oppskrifter/kaker/formkaker/fyrstekake>

Zutaten Teig: für eine Springform 22 cm

125	g	weiche Butter
5	EL	Zucker
2		Eigelb
2	EL	kaltes Wasser
1	TL	Backpulver
250	g	Mehl

Füllung:

150	g	Mandeln
150	g	Puderzucker
2		Eiweiß

zum Einpinseln 1 Ei

Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Butter und Zucker zu einer Creme gut verrühren. Eigelb und kaltes Wasser dazu geben, verrühren. Mehl und Backpulver vermischen, unter die Creme heben und gut vermischen. Kalt stellen während man die Mandelmasse zubereitet.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Eine Springform mit 22 cm Durchmesser gut einfetten (oder mit Backpapier auskleiden) und mit 2/3 des Teiges auskleiden, dabei einen Rand von ca. 2 cm formen. Den Boden mit einer Gabel einstechen.

Die Mandeln mahlen, mit dem Puderzucker vermischen und unter die geschlagenen Eiweiße heben. Mandelmasse auf dem Teig verteilen.

Den Rest des Teigs 3 mm dick ausrollen, dünne Streifen von ca. 1 cm Breite schneiden und kreuzweise in Rautenform auf der Mandelmasse verteilen.

Eventuell den Teig mit etwas geschlagenem Eigelb einpinseln, und dann den Kuchen im vorgeheizten Backofen backen.

Backzeit: 190° 30 - 40 Minuten mittlere Schiene

Die Fyrstekake ist lange haltbar, wenn man sie in einer fest verschlossenen Dose aufbewahrt. Sie lässt sich auch sehr gut einfrieren.