



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

„Kvæfjordkake“ oder – „der beste Kuchen der Welt“



Foto: Finnmarken



Fotos: Uta Kempf



Die Kvæfjordkake gilt seit 2002 als norwegischer Nationalkuchen und wird typischerweise am 17. Mai, dem norwegischen Nationalfeiertag, serviert.

Film über die Herstellung: <https://www.youtube.com/watch?v=QCHjOO3rF4E>

Zutaten:

Kuchenboden		Baiser	
100 g	Butter (weich)	4	Eiweiß, etwas Salz
120 g	Zucker	200 g	Zucker
4	Eigelb	100 g	Mandelscheiben
3 EL	Milch		
150 g	Weizenmehl	Kuchenfüllung	
1 TL	Backpulver	600 ml	Milch
1 TL	Vanillezucker	9	Eigelb (die Eiweiße z.B. für Bordstaber-Kekse verwenden)
		1	Vanillestange
		90 g	Zucker
		2 EL	Maizena, Mondamin oder Gustin
		5 Blatt	Gelatine
		1 Becher	Schlagsahne

ZUBEREITUNG

1. Bereiten Sie als erstes die **Kuchenfüllung** vor. Die Gelatine in Wasser 4 Min. einweichen. Milch, Eigelb, ausgeschabte Vanillestange, Zucker und Maizena in einen Topf geben. Unter ständigem Umrühren erhitzen, bis die Creme dick wird. Wenn die Crème die richtige Konsistenz erreicht hat, den Topf von der Platte nehmen, Die Gelatine rasch unterrühren, und die Creme zum Abkühlen in eine Schüssel geben. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken (ganz eng drauf), dann bildet sich keine Haut.
2. Den Backofen auf 160 °C vorwärmen.

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.

3. Für den **Kuchenboden** die Butter und den Zucker mit einem Schneebesen zu einer luftig-cremigen Masse verrühren. Das Eigelb nach und nach dazugeben und gut zusammenrühren. Weizenmehl, Backpulver und Vanillezucker sieben und abwechselnd mit der Milch nach und nach dazugeben. Gut vermischen. Den Teig auf einem mit Backpapier bedecktem Blech verteilen.
4. **Baiser**: Das Eiweiß in eine saubere, trockene Schüssel aus Glas oder Edelstahl geben. Mit etwas Salz langsam zu einem weichen Schaum schlagen. Die Geschwindigkeit erhöhen, bis die Blasen im Schaum klein und gleichmäßig werden. Wenn sich kleine steife Spitzen im Schaum bilden, nach und nach Zucker hinzugeben. Die Mischung so lange mit dem Schneebesen verrühren, bis sie weich und gleichmäßig ist, und der Zucker sich aufgelöst hat. Jedoch auch nicht *zu* lange schlagen, dann wird das Baiser körnig. Das Baiser auf den Kuchenboden verteilen und die Mandelsplitter darüber streuen.
5. **Bei 160 °C 30 bis 35 Minuten backen, bis das Baiser goldbraun wird.**
6. Den Kuchen zum Abkühlen vorsichtig mit dem Backpapier auf einen Rost ziehen.
7. Die Sahne luftig schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Kuchenfüllung mischen.
8. Den Kuchen in zwei Teile schneiden und die eine Hälfte auf einen Kuchenteller legen. Die Kuchenfüllung auf dem Kuchenboden verteilen und die andere Hälfte darauf legen.

Tipp:

Der Kuchen lässt sich besser schneiden, wenn man die obere Hälfte schon vorher in die gewünschte Stückform zerteilt und dann erst auf die mit Vanillecreme gefüllte untere Hälfte legt.

Eventuell auch schon die untere, mit Vanillecreme gefüllte Hälfte vorher schneiden und dann alles zusammensetzen.

Bei einigen Rezepten findet man auch, dass die untere Hälfte des Kuchenteigs gedreht wird und mit der Baiserschicht nach unten auf die Kuchenplatte gelegt wird. Darauf dann die Vanillecreme, darüber die zweite Hälfte Teig, nun die Baiser-Mandelschicht nach oben.

Wir wünschen Euch gutes Gelingen und einen schönen 17. Mai. **Hipp, hipp, hurra!**