



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

STREUSELKUCHEN NACH TRENTINER-ART



ZUTATEN

300 g Weizenmehl Type 00
80 g geschälte und gehackte Mandeln
100 g Zucker
1 TL Backpulver
150 g weiche Butter
1 Eidotter
1 EL Honig
Grappa
Salz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen gut verkneten bis der Teig trocken und bröselig wird.

Den zerbröselten Teig in eine ausgefettete und bemehlte niedere Kuchenform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 45 Minuten lang backen.

