

Nutella-kuchen mit feigenmarmelade (Desserts)



Zubereitung

Bereiten Sie einen Mürbeteig mit Zugabe von einem Esslöffel Kakaopulver; Lassen Sie den Teig für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Rollen Sie den Teig mit einem Nudelholz aus, die Basis des Kuchens zu bilden - ihn sehr dünn ausrollen, mit Kanten, die nicht zu hoch sind: er ist als ein dünner Kuchen gemeint. Verteilen Sie die Nutella leicht auf die Basis, aber verwenden nicht zu viel davon. Verbreiten Sie die Feigenmarmelade auf die Nutella. Dann mit einem Teelöffel kleine Schnitte am Rand machen, gleichzeitig den Teig drücken. Bei 180°C für 15 min in einem Warmluftofen backen.

Tipps

Während Sie den Teig machen, darauf achten, ihn nicht zu warm werden lassen: kühlen Sie Ihre Hände, lassen Sie den Teig im Kühlschrank ruhen, und ihn dann mit einem gekühlten Teigrolle ausrollen.

Allgemeinwissen

Der Legende nach wurde der Kuchen in dem Golf von Neapel erfunden, wo Partenope lebte, und in ihren Ehre schenkten die Bewohner die Zutaten (jede mit einer verschiedenen Bedeutung), mit denen ihn zu machen.

Informationen

Zubereitung 20 Minuten

Gesamtzeit 15 Minuten

Dient X Serviert 6 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Süßer mürbeteig 100 Gramm (Mit der Zugabe von einem Esslöffel Kakao)

Nutella

Marmelade (Feigen)