

## Paradies kuchen (Desserts)



### Zubereitung

Lassen Sie die Butter kurz abtönen, dann schlagen Sie sie mit dem Zucker. Fügen Sie die Eier, das Eigelb und dann schlagen Sie sie wieder. In diesem Punkt fügen Sie das gesiebte Mehl und Stärkemehl, die Zitronenschale und die Hefe. Buttern Sie ein Backblech oder beziehen Sie es mit dem Backpapier. Gießen Sie den Teig ins Backblech und backen Sie bei 170 C für 35 Minuten. Einmal dass der Kuchen gebacken ist, ziehen Sie ihn aus dem Ofen heraus und lassen Sie ihn abkühlen. Dann bestreuen Sie ihn mit reichlichem Puderzucker. Servieren Sie ihn.

### Tipps

Die 'Torta Paradiso' hält sich gut für einen Tag oder zwei. Wenn Sie jedoch beabsichtigen, die Torte den Tag nach der Zubereitung zu probieren, wir empfehlen Sie die Torte in einer Kuchenform mit einem Deckel zu legen: Auf diese Art und Weise bleibt die Torte weich und duftend.

### Allgemeinwissen

Es war Enrico Vigoni, berühmter Konditormeister aus Pavia, der die 'Torta Paradiso' erfand. Es scheint, dass der Name aus einer Anekdote stammt: Einer der ersten Kunden, der sie schmeckte, sagte, dass sie eine Torte 'aus dem Paradies' war.

### Informationen

**Zubereitung** 60 Minuten

**Gesamtzeit** 35 Minuten

**Dient X** Serviert 6 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

## la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](https://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

**Eier** 2 Einheiten

**Zucker** 180 Gramm

**Butter** 100 Gramm

**Kartoffelstärke** 100 Gramm

**Puderzucker** (Zu bestreuen)

**Backpulver** (15 g Hefe)

**Eigelb** (2 Eigelb)

**Mehl** 100 Gramm

**Zitronenschale** (zu schmecken)