



Isländischer Fernseh Kuchen

Ein typisches Dessert der Insel : Sjonvarpskaka

PORTIONEN: 12

ARBEITSZEIT: 30 MIN

SCHWIERIGKEITSGRAD: EINFACH

ZUTATEN

Teig:

4 Eier

250 g Zucker

250 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Vanille

200 ml Milch

50 g weiche Butter

Belag:

125 g Butter

100 g Kokosflocken

125 g Staubzucker

4 EL Milch

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180°C vorheizen.

Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Vanille mischen und unter die Eiermasse heben. Milch und die weiche Butter unterrühren. Den Teig in eine Springform füllen. 35 min im unteren Drittel des Backofens backen. Kuchen nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen aber den Herd laufen lassen.

Für den Belag Butter, Kokosflocken, Staubzucker und Milch in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren erhitzen und für fünf Minuten kochen. Die Masse auf dem warmen Kuchen mit einem Rand von 2 cm verteilen. Weitere 20-25 Minuten fertig backen.