



Isländischer Fernsehkuchen

Ein typisches Dessert der Insel: Sjónvarpskaka

PORITIONEN: 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.