

Kvæfjordkake Dieses Rezept findet meine Family das allerbeste!

Tipp: die Füllung am Vorabend machen
(sie muss mind. 2 h gekühlt werden)



Zutaten Füllung

- 3 Eigelbe
- 75 g Zucker
- 1 Vanilleschote ausgekratzt oder 1 EL Vanillepaste
- 30 g Maisstärke
- 3 dl Milch (1 + 2 dl)
- 1 dl Vollrahm (kommt erst nach dem Auskühlen dazu!)

Zutaten Teig

- 150 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 Eigelbe
- 1 TL Vanillepaste

Zutaten Meringue

- 5 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 40 g Mandelscheiben

Zubereitung Füllung

Für die Füllung Vanilleschote auskratzen, zusammen mit Eigelb und Zucker in einer Schüssel zu einer luftigen und cremigen Masse aufschlagen. Maisstärke mit 1 dl Milch glatt rühren, hinzufügen.

2 dl Milch aufkochen und unter Rühren langsam zur Eimasse giessen.

Masse zurück in die Pfanne giessen und unter ständigem Rühren, mit dem Schwingbesen, aufkochen. Sobald die Creme dick wird, von der Platte ziehen und 1 Minuteiterrühren. Creme in der Pfanne direkt mit Klarsichtfolie bedecken, auskühlen lassen. Mindestens 2 h im Kühlschrank durchkühlen lassen.



Zubereitung Meringue

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen, nach und nach Zucker zugeben und weiter steif schlagen bis eine sehr steife glänzende Masse entsteht. Masse Kühl stellen.

Zubereitung Teig

Den Backofen auf 175° vorheizen

Butter und Zucker ca. 8 Minuten aufschlagen. Eigelbe und Vanillepaste nacheinander gut unterrühren. Mehl und Backpulver portionenweise unterheben.

1/3 der Meringuemasse unterheben.

Teig auf einem mit Backpapier belegtes Blech (ca. 30x25cm) ausstreichen.

Restliches Meringue über den Teig auf dem Blech verteilen und die Mandeln darüber geben.

Auf der 2. untersten Schiene ca. 25 Minuten lang backen. Herausnehmen und auf Gitter auskühlen lassen.



Das ausgekühlte Biskuit in zwei gleich grosse Teile schneiden (z. B. mit Pizzamesser)
Die eine Hälfte mit dem Baiser nach unten auf eine Kuchenplatte legen.

Nun für die Füllung den Rahm steif schlagen und die Creme portionenweise darunterziehen.



Den Kuchenboden mit der Füllung bestreichen.

Den zweiten Kuchenboden mit dem Baiser nach oben auf die Füllung legen.

Falls gewünscht mit Puderzucker bestreuen.