



Verdammt lecker: Steirischer Tosca-Kuchen

Zutaten

10dag Butter
2-3 Eier
18dag Staubzucker
25dag Mehl
2TL Backpulver
100ml Wasser
Semmelbrösel

Für den Belag

1-2 Äpfel
10dag Butter
8dag braunen Zucker
2EL Mehl
3 EL Sahne
10dag geriebene Haselnüsse

Zubereitung

Die Eier und den Staubzucker rührst du in einer Schüssel schaumig. Dann kommt das Mehl und Backpulver rasch in die Masse.
Als nächstes schmilzt du die Butter in einem Topf und gibst dann das Wasser in den Topf. Vorsicht, die Butter sollte nicht zu heiß sein! Das Gemisch rührst du dann so wie das Mehl und Backpulver rasch in den Teig.
Die Äpfel waschen, vierteln (oder achteln) und in feine Stücke schneiden. Diese kommen ebenfalls in den Teig. Diesen gibst du dann in eine befettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Kuchenform oder so wie ich in den UltraPro (2 Liter).
Im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad wird der Tosca-Kuchen nun 25min goldbraun gebacken.

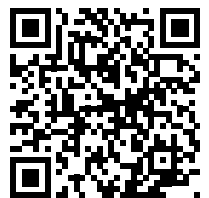
In der Zwischenzeit kannst du dich um den Belag kümmern. Diese muss kurz vor dem Ablauf der 25 Minuten fertig sein. Die Äpfel wieder vierteln oder achteln und in feine Stücke schneiden.

Die Butter in einem Topf schmelzen, die restlichen Zutaten hineingeben und unter ständigem rühren 3-5 Minuten aufkochen. Den Kuchen nach den oben genannten 25 Minuten aus dem Backrohr holen, die Masse auf den Teig geben, gleichmäßig verteilen und nochmals 15 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form oder im UltraPro erkalten lassen und danach in eine Tortenhaube geben (oder essen).

<https://www.martins-web.at/steirischer-tosca-kuchen/>

Weitere UltraPro
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-ultrapro-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-ultrapro-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)