

Norwegens bester Kuchen



Kvæfjordkake: Norwegischer Schichtkuchen. Foto: H. Pschorn

«Kvæfjordkake» ist nach dem Ort aus Nordnorwegen Kvæfjord benannt. Hulda Ottestad, die in den 30er-Jahren ein kleines Café betrieb, hat in dieser Zeit zwei Rezepte erworben. Eines davon war der Königskuchen Kongekake. Damit der Kuchen günstiger wurde, vereinfachte sie das Rezept, und so entstand der «Kvæfjordkake».

Im Jahr 2002 wurde durch den Aufruf eines Radiosenders die Bevölkerung Norwegens aufgefordert, ihren Lieblingkuchen zu benennen. Somit wurde «Kvæfjordkake» zum Nationalkuchen und wird von den

Norwegern gerne als bester Kuchen der Welt bezeichnet.

Rezept:

Teig:

120 g weiche Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Abrieb einer halben Bio-Zitrone, 1 EL Zitronensaft, 2 Eigelb, 140 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 EL Backpulver, ca. 1 dl Milch

Meringue:

4 Eiweiss, 70 g Zucker, 1 Prise Salz, etwas Zitronensaft, 100 g Mandelblättchen

Vanillecreme:

1 Vanilleschote (Mark), 2 dl Milch,

3 dl Rahm, 60 g Zucker, 2 EL Speisestärke, 2 Eigelb, Abrieb einer halben Bio-Zitrone

Zuerst der Teigboden:

Die weiche Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Abrieb der Bio-Zitrone und Saft schaumig schlagen. Mehl mit dem Salz und Backpulver mischen und mit der Milch langsam einrühren und den Teig zur Seite stellen. Den Backofen auf 170 Grad einstellen.

Dann das Meringue:

Das Eiweiss mit dem Salz, etwas Zitronensaft schlagen

und währenddessen den Zucker einrieseln lassen. Die Masse sollte sehr fest sein. Blech mit Backpapier belegen und die Teigmasse gleichmässig (rechteckig) darauf verstreichen. Dann das Baiser auf dem Teigboden verstreichen und die Mandelblättchen darüberstreuen. Das ganze ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

Dann die Vanillecreme:

Milch, 1 dl Rahm in einem Topf mit dem Vanillemark und dem Abrieb der Zitrone aufkochen lassen. Die Mischung aus Eigelb, Zucker, Speisestärke in

den Topf geben und so lange köcheln, bis ein Pudding entsteht. Die Vanillecreme abkühlen lassen. 2 dl Rahm schlagen und in die abgekühlte Masse unterheben, alles in den Kühlschrank stellen.

Den Kuchen in zwei gleich grosse Stücke teilen. Auf der einen Hälfte (Meringue nach unten) wird die Vanillecreme verteilt. Die andere Hälfte des Kuchens (Meringue nach oben) darauflegen.

Tipp: Den Kuchen kühl lagern.

Heidrun Pschorn