Crinkle Cake

Lecker

H MAGAZIN

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. In einem kleinen Topf Butter schmelzen und mit Hilfe eines Backpinsels die Auflaufform mit geschmolzener Butter einfetten. Nun die einzelnen Filoteigblätter etwa 2 cm breit zickzackförmig auffalten und hochkant in die Form legen. Dabei an einer Längsseite anfangen und die Form so füllen. Den Teig mit geschmolzener Butter einstreichen und 20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Nun die süße Kondensmilch und Sahne über den gebackenen Filoteig verteilen und nochmals für 10 Minuten in den Backofen geben.

In der Zwischenzeit die Pistazien schälen, wenn nötig und grob zerkleinern.

Den Crinkle Cake am besten warm servieren und dazu mit den gehackten Pistazien bestreuen. Dazu passt Vanilleeis oder ein Klecks Sahne.

ZUTATEN

Für 4-6 Portionen

1 Packung Filoteig aus dem Kühlregal
200 ml Sahne
300 ml süße Kondensmilch
150 g Butter
100 g Pistazien, geröstet & gesalzen

UTENSILIEN

Kleiner Topf, Backpinsel, Auflaufform