

Kuchen Backen Rezepte

Umbrischer Schokoladenkuchen - Crescionda

Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Italien, Italienisch

120 g Zucker	1	Spur
60 g Maismehl		-Salz
50 g Blockschokolade	250 ml	Vollmilch
-gerieben		Butter
1 Zitrone		-für die Form
-abgeriebene Schale		-oder Öl
2 Eier		

Die Crescionda ist in der Gegend von Spoleto schon seit dem Mittelalter bekannt. Sie wird hauptsächlich im Karneval, genau gesagt am Donnerstag vor Fastnacht und an Fastnacht selbst gegessen.

Im Lauf der Jahrhunderte haben sich zahlreiche Varianten entwickelt. Im untenstehenden Rezept ist die Grundversion vorgestellt.

Man kann diese noch mit Äpfeln anreichern, oder mit Semmelbröseln anstelle des Maismehls backen.

Letizia Pucci: In einer Schüssel schlage ich die Eier und Zucker schaumig, dann rühre ich nach und nach das Mehl, die Schokolade, die Zitronenschale und die Milch unter. Sind alle Zutaten sorgfältig miteinander vermischt, fette ich eine Kuchenform und fülle den Teig hinein. Ich backe den Kuchen 30 Minuten bei 200 Grad und serviere ihn kalt.