

02

Ricetta numero due

Dies ist ein wunderbar traditionelles Rezept. Der Kuchen ist schnell gemacht und schmeckt Schleckmäulern jeden Alters. Sie können ihn mit Früchtekompott oder frischen Beeren kombinieren oder einfach so genießen!

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



Lattaiolo Toskanischer Milkuchen

Zutaten für ein rundes Blech (keine Springform), Durchmesser 31 cm.
Das Blech wird sehr voll.

50 g Mehl (3 gut gehäufte EL)

4 dl Milch verrühren – wenn es klumpt, durch ein Sieb streichen

140 – 180 g Zucker nach Belieben

6 Eier

Mark einer halben Vanillestange dazugeben und kurz mixen

Mit Anis und Zimt nach Lust und Laune würzen

eine halbe Orangenschale, gerieben

5 dl Milch unterrühren und abschmecken

Backen: Ofen auf 190 Grad vorheizen
Blech buttern und mehlen
Kuchen etwa 45 Minuten backen,
evtl. weitere 10 Minuten im abgestellten
geöffneten Ofen trocknen lassen.
Im Blech aufschneiden und portionenweise anrichten.

ECHO AUS MÜNCHEN

Kürzlich hat mir Luitgard aus München dazu geschrieben: Veronica, ich liebe deinen Lattaiolo! Deine Gerichte sind so leicht und ideenreich, dabei immer regional und authentisch. Eine erholsame Küche!