

# FREGOLOTTA

---

## Zutaten

- 200 g gemahlene geschälte Mandeln
- 300 g Mehl
- 1 Prise [Salz](#)
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Stange [Bourbon-Vanille](#)
- 150 g Butter
- 1/2 dl Rahm
- 1 Ei

## Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Tarteform von 30 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen. Die Butter würfeln, in einer Pfanne schmelzen und leicht abkühlen lassen. In einer Schüssel Mandeln, Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und Vanille mischen. Die leicht abgekühlte, aber noch flüssige Butter mit dem Halbrahm und dem Ei verrühren. Dann zur Mehlmischung geben und alles mit einer Gabel locker mischen, bis Streusel in der Tarteform verteilen und mit den Fingern nur leicht andrücken, bis sie zusammenhalten. Die Fregolotta im heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 30-35 Minuten backen, bis sie schön gebräunt ist. Abkühlen lassen, aus der Form lösen und in Stücke brechen.

*LaCucina*  
TEE & GEWÜRZE  
BERN UND ZÜRICH | [lacucina.ch](http://lacucina.ch)

