

SÜSSSPEISEN

Coca de llanda ist ein Klassiker zum Kaffee am Nachmittag in der Region Valencia oder auch nach dem Essen, zusammen mit Kaffee und einem Likör wie Mistela! Möchten Sie diese beliebte Süßspeise einmal selbst zubereiten? Es ist leichter, als Sie denken!



8 Personen



1 Stunde

ZUTATEN

- 3 Eier
- 350 g Zucker
- 300 g Milch
- 350 g Mehl
- 150 g Öl
- 1 Teelöffel Natron
- Zitronenschale je nach Geschmack

Coca de llanda



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Die Eier gut schlagen, bis sie schaumig sind.
2. Unter Rühren die restlichen Zutaten hinzufügen: Milch, Öl, Zucker, Mehl, Natron und Zitronenschale.
3. Die gesamte Mischung so lange verrühren, bis ein homogener, Teig ohne Klumpen entsteht.
4. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
5. Den Teig in eine 29,5 cm x 25,5 cm große Form geben und mit Zucker bestreuen.
6. Das Blech in den Ofen schieben und nach etwa 25-30 Minuten ist Ihre Coca de llanda fertig.