

Bica Gallega

Bica Gallega ist ein Typischer Galicischer Kuchen der gerne auch zu Queimada (heisses alkoholisches Getränk aus Aguardiente, Zucker, Zitronenschalen, Orangenschalen und Kaffeebohnen) gegessen wird.

Zutaten:

3 Eier,
210 g Zucker,
150 g zerlassene Butter,
200 ml. flüssige Sahne,
300 g Weizenmehl,
1 Päckchen Backpulver.



Etwas Zucker und gemahlene Zimt.

Zubereitung:

Eier und Zucker 5 Minuten Schaumig rühren,
die Sahne und die zerlassene Butter unterrühren,
das Mehl mit dem Backpulver versieben,
zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.
Ein Backblech mit hohem Rand einfetten und bemehlen,
die Masse gleichmäßig darauf verteilen,
Zucker und Zimt aufstreuen und
bei 170° C etwa 30 Minuten backen.