

Pugginco

Kategorien: Kuchen, Land, Elba, Saison, Ostern

Zutaten für: 3 Kuchen

6		Eier
500	Gramm	Mehl
500	Gramm	Zucker
1	Tütchen	Backpulver
40	ml	Sassolino-Anislikör
		Abgeriebene Schaler einer Orange
		Backpapier

Anleitung:

Eier trennen und in einer Schüssel die Eiweiße steif schlagen. In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, den Eischnee darunter heben und nach und nach das Mehl einstreuen, sowie die geriebene Orangenschale, den Likör und das Backpulver zufügen - vorsichtig rühren. Den Teig dritteln und auf dem Backpapier mit eingeölkten Fingern in eine runde Form bringen, die etwa einen Fingerbreit hoch ist. In der Mitte ein Loch bilden. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen.

Der Pugginco ist ein sehr leichter Kuchen, der traditionell zu Ostern gegessen wird.