Coca de piñones aus Andorra



Coca de piñones aus Andorra ist ähnlich wie ein Bananenbrot eine Mischung aus Brot und Kuchen. Sehr einfache und schnelle Zubereitung mit richtig leckerem Ergebnis.

Variiert je nach Schnittweise

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit: 15 min
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 175 g Weizenmehl Type 550
- 175 g Weizenmehl Type 1050
- 1 P. Backpulver

½ - ¾ TL Zimt
Abrieb 1 Bio-Zitrone
125 ml Milch

Außerdem

1 Ei zum Bestreichen
Pinienkerne zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Butter mit Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Milch und Zitronenabrieb dazugeben.
4. Mehle, Backpulver und Zimt in einer separaten Schüssel mischen und auf die Butter-Ei-Mischung sieben. Alles zu einem homogenen Teig kneten. Die Konsistenz vom Teig erinnert mehr an Kuchenteig als an Brotteig.
5. Den Teig mittig auf das Backblech geben und zu einem Oval formen.
6. Die Teigoberfläche mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Pinienkernen bestreuen.
7. Nun den Teig bei Raumtemperatur für ca. 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend für 20-30 Minuten backen, bis die Oberfläche eine goldene Farbe bekommen hat.