

## Smäländsk Ostkaka Smäländischer Nachtisch

### Zutaten

400 g	Hüttenkäse (schwedisch: Keso)
4 mittelgroße	Eier
50 ml	Zucker
100 ml	Mandeln, gemahlen
50 ml	Mehl
300 ml	Schlagsahne
1 EL	Butter, für die Backform
n. B.	Kompott (Erdbeer-, Himbeer-, oder Waldbeer)
n. B.	Schlagobers

Den Ofen auf 175°C Ober / Unterhitze) vorheizen.

Die Eier in eine große Schüssel schlagen, den Zucker hinzugeben und so lange mit dem Handmixer schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Jetzt nach und nach die gemahlene Mandeln, das Mehl und den Hüttenkäse einrühren. Das Obers in einer anderen Schüssel steif schlagen und anschließend unter den Teig heben. Eine Springform (26 cm Durchmesser) oder eine rechteckige Auflaufform (mit einer Länge von ca. 30 cm) mit der Butter einfetten. Nun den Teig hineingießen. Zur Kontrolle, dass Sie die richtige Form genommen haben, sollte nun der Teig 5 cm hoch stehen.



Ostkaka auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen.  
Er ist fertig, wenn die Oberfläche leicht braun ist.

Serviert wird er warm, mit Erdbeer-, Himbeer-, oder Waldbeerkompott und Schlagobers.