

Oh du köstliche Küchenmagie: Pekannuss-Zauberkuchen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

200 g Pekannüsse
120 g Butter
4 Eier
200 g brauner Zucker
1 Esslöffel Wasser
1 Teelöffel Vanilleextrakt
100 g Mehl
1 Prise(n) Salz
2 Esslöffel Zuckerrübensirup
250 ml Milch

Besonderes Zubehör

Eckige Backform (23 x 23 cm)

Wusstest du, dass Astronauten Pekannüsse mit ins All nehmen, weil sie besonders nahrhaft sind? Nein? Musst du auch nicht. Was du aber wissen solltest: Sie sind zum dahinschmelzen lecker! Wie wäre es also, wenn du einen magischen Kuchen mit ihnen backst? Magisch? Ja genau, denn bei diesem Kuchen kommt 1 simpler Teig in die Backform. Und aus dem Backofen kommt ... hokuspokus, dreimal schwarzer Kater: ein raffinierter Kuchen mit 3 Schichten. Glaubst du nicht? Probier's aus!

- 1 -

Ofen auf 160 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Backform einfetten und ggf. von außen mit Alufolie abdichten.

- 2 -

Pekannüsse grob hacken. Hälfte der Nüsse auf dem Boden der Backform verteilen.

- 3 -

Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, beiseite stellen.

- 4 -

Eigelb mit braunem Zucker schaumig schlagen. Butter, Wasser und Vanilleextrakt einrühren. Mehl und Salz hinzugeben und verrühren.

- 5 -

Milch leicht erwärmen und Zuckerrübensirup einrühren. Unter Rühren langsam zum Teig geben. Eiweiß in 3 Portionen vorsichtig unterheben. Es sollen noch weiße Schaumklümpchen zu erkennen sein.

- 6 -

Teig in die Backform gießen und mit restlichen Pekannüssen bestreuen. Im heißen Ofen 45 - 55 Minuten backen, bis er goldgelb und die Oberfläche fest ist. Auskühlen lassen.