



Saftiger Tahinikuchen

mit Mandel-Sesam-Topping und Crème fraîche



ca. 1h



16 Portionen

Unser Tahinikuchen ist wie eine gute Freundschaft – aufregend und herzerwärmend! Das fein-nussige Mandel-Sesam-Topping gibt dem Ganzen den nötigen Crunch. Und was darf bei einem schönen Stück Kuchen natürlich nicht fehlen? Ganz klar: das Crème-fraîche-Häubchen obendrauf. Serviere diesen Kuchen deinen Lieblingsmenschen – oder vielleicht kannst du mit ihm sogar neue Freundschaften schließen?

- 600g Weizenmehl ²
- 1 Pck. Backpulver
- 100g Tahini ⁴
- 4 Bio-Eier ¹
- 400g Zucker
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 75g Mandelblättchen ⁵
- 3 Pck. Sesam ⁴

- 200ml Pflanzenöl
- 85g Butter ³
- 3EL Honig
- Salz

- Backofen
- Springform (26cm Ø)
- Backpapier
- kleiner Topf
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen

Energie 549kcal, Fett 33.3g,
Kohlenhydrate 52.7g, Eiweiß 9.7g



Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Den Boden einer Springform (26cm Ø) mit Backpapier auslegen, die Seiten mit 2TL weicher Butter einfetten. Alternativ 2 kleine Springformen (Ø20-22cm) verwenden. Das **Mehl** mit dem **Backpulver** und ½TL Salz vermengen. Mit einem Schneebesen das **Tahini** mit 200ml Pflanzenöl glatt rühren.



Nach ca. 20Min. Backzeit mit der Zubereitung des Toppings beginnen. Die **Mandeln**, den **Sesam**, **75g Zucker**, 75g Butter, 3EL Honig und 1 kräftige Prise Salz in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze unter Rühren erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

Die **Eier** und **300g Zucker** mit einem Handrührgerät in 2-3Min. schaumig schlagen. Unter stetigem Rühren vorsichtig die **Tahinimischung** zugeben. Die **½ der Crème fraîche** mit 400ml kaltem Wasser, dann mit der **Ei-Tahini-Mischung** verrühren. Alles gründlich mit dem **Mehl** vermengen.



Den **Kuchen** nach ca. 30Min. Backzeit aus dem Ofen nehmen. Mit dem **Mandel-Sesam-Topping** bestreichen oder das **Topping** gleichmäßig auf die **Kuchen** verteilen. Den **Kuchen** auf der oberen Schiene 40–50Min. (10–15Min. bei **2 kleinen Kuchen**) weiterbacken, bis der **Teig** durchgebacken ist. **Tipp:** Den **Kuchen** vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird.



Den **Teig** in die Springform gießen oder gleichmäßig auf die 2 kleinen Formen verteilen. Auf der mittleren Schiene ca. 30Min. im Ofen backen, bis der **Kuchen** außen fest, aber innen noch nicht durchgebacken ist.



Den fertig gebackenen **Kuchen** aus dem Ofen nehmen und 10-15Min. abkühlen lassen. Die **restliche Crème fraîche** und 2TL Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den **Kuchen** vorsichtig aus der Form lösen, in Stücke schneiden und mit der **Crème fraîche** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)