



Saftiger Tahinikuchen

mit Mandel-Sesam-Topping und Schlagsahne



ca. 1h



3-4 Personen

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 Sahnehäubchen obendrauf. Served diesen Kuchen deinen Lieblingsmenschen – oder vielleicht kannst du mit ihm sogar neue Freundschaften schließen?

Was du von uns bekommst

- 600g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 100g Tahini ¹¹
- 4 Bio-Eier ³
- 400g Zucker
- 400ml Schlagsahne ⁷
- 75g Mandelblättchen ¹⁵
- 3 Päckchen Sesam ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Pflanzenöl
- 85g Butter ⁷
- 3EL Honig
- Salz

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipps

Das Rezept ergibt 16 Portionen. / Für eine Garprobe einen Zahnstocher in die Mitte des Kuchens stechen. Wenn kein Teig haften bleibt, ist der Kuchen durchgebacken.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sesamsamen (11), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 557kcal, Fett 33.3g, Kohlenhydrate 54.9g, Eiweiß 9.7g



1. Teig vorbereiten

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.



4. Topping zubereiten

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.



2. Teig zubereiten

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



5. Kuchen fertigstellen

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.



3. Kuchen vorbacken

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.



6. Sahne schlagen

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