



Saftiger Tahinikuchen

mit Mandel-Sesam-Topping und Crème fraîche



ca. 1h



8 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 Liebingsmenschen – oder vielleicht kannst du mit ihm sogar neue Freundschaften schließen?

Was du von uns bekommst

- 300g Weizenmehl ²
- 1 Pck. Backpulver
- 50g Tahini ⁴
- 2 Bio-Eier ¹
- 200g Zucker
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 50g Mandelblättchen ⁵
- 2 Pck. Sesam ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Pflanzenöl
- 55g Butter ³
- 2EL Honig
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Springform (22cm Ø)
- Backpapier
- kleiner Topf
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen

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

Kochtipp

Das Rezept ergibt 8 Portionen. // Für eine Garprobe einen Zahnstocher in die Mitte des Kuchens stechen. Wenn kein Teig haften bleibt, ist der Kuchen durchgebacken.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 590kcal Fett 35 g



1. Teig vorbereiten

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Den Boden einer Springform (20-22cm Ø) mit Backpapier auslegen, die Seiten mit 1TL weicher Butter einfetten. Das **Mehl** mit der **½ des Backpulvers** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Mit einem Schneebesen das **Tahini** mit 100ml Pflanzenöl glatt rühren.



2. Teig zubereiten

Die **Eier** und **150g Zucker** mit einem Handrührgerät in 2-3Min. schaumig schlagen. Unter stetigem Rühren vorsichtig die **Tahinimischung** zugeben. Die **½ der Crème fraîche** mit 200ml kaltem Wasser, dann mit der **Ei-Tahini-Mischung** verrühren. Alles gründlich mit dem **Mehl** vermengen.



3. Kuchen vorbacken

Den **Teig** in die Springform gießen und auf der mittleren Schiene ca. 30Min. im Ofen backen, bis der **Kuchen** außen fest, aber innen noch nicht durchgebacken ist.



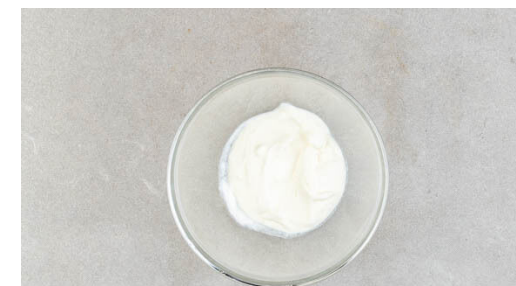
4. Topping zubereiten

Nach ca. 20Min. Backzeit mit der Zubereitung des Toppings beginnen. **1TL Zucker** den **restlichen Zucker**, die **Mandeln**, den **Sesam**, 50g Butter, 2EL Honig und 1 Prise Salz in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze unter Rühren erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.



5. Kuchen fertigstellen

Den **Kuchen** nach ca. 30Min. Backzeit aus dem Ofen nehmen und gleichmäßig mit dem **Mandel-Sesam-Topping** bestreichen. Auf der oberen Schiene 10-15Min. weiterbacken, bis der **Teig** durchgebacken ist. **Tipp:** Den **Kuchen** vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird.



6. Crème fraîche verfeinern

Den fertig gebackenen **Kuchen** aus dem Ofen nehmen und 10-15Min. abkühlen lassen. Die **restliche Crème fraîche** und 1TL Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den **Kuchen** vorsichtig aus der Form lösen, in Stücke schneiden und mit der **Crème fraîche** garniert servieren.