



## 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 Lieblingsmenschen - oder vielleicht kannst du mit ihm sogar neue Freundschaften schließen?

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- 100ml Pflanzenöl
- 55g Butter <sup>3</sup>
- 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 35g



### 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** abmessen und beiseitestellen. 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.