



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?

Was du von uns bekommst

- 600g Weizenmehl²
- 1 Pck. Backpulver
- 100g Tahini⁴
- 4 Bio-Eier¹
- 400g Zucker
- 2 Becher Crème fraîche³
- 75g Mandelblättchen⁵
- 3 Pck. Sesam⁴

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Pflanzenöl
- 85g Butter³
- 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.

Kochtipp

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

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 549kcal Fett 33.3g



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 $\frac{1}{2}$ TL 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 Crème fraîche** mit 400ml kaltem Wasser, dann mit der **Ei-Tahini-Mischung** verrühren. Alles gründlich mit dem **Mehl** vermengen.



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. Crème fraîche verfeinern

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.

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.