



## 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 Weizenmehl <sup>2</sup>
- 1 Pck. Backpulver
- 100g Tahini <sup>4</sup>
- 4 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 400g Zucker
- 2 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 75g Mandelblättchen <sup>5</sup>
- 3 Pck. Sesam <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 200ml Pflanzenöl
- 85g Butter <sup>3</sup>
- 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 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 Crème fraîche** mit 400ml kaltem Wasser, dann mit der **Ei-Tahini-Mischung** verrühren. Alles gründlich mit dem **Mehl** vermengen.



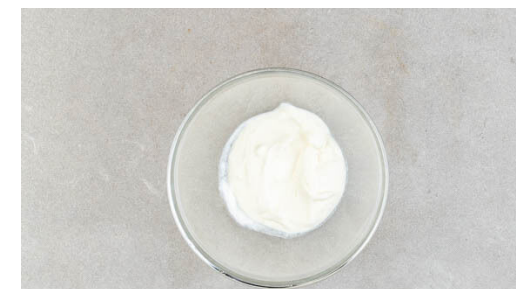
### 5. Kuchen fertigstellen

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. 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.