

KARAMELLKUCHEN



KARAMELLKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stücke | 70 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 230 g SweetFamily Brauner Zucker
- je 1 TL gemahlener Zimt und Ingwer
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 130 g Walnusskerne
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 50 g Schoko-Tröpfchen
- 300 ml Rapsöl

Für den Guss:

- 170 g SweetFamily Brauner Zucker
- 3 EL Schlagsahne
- 10 g Butter



3611

ZUBEREITUNG

1. Braunen Zucker, 50 ml Wasser, Zimt und Ingwer in einem kleinen Topf aufkochen und ½ Minute zu Sirup köcheln. Leicht abkühlen lassen.

2. Eier und Salz ca. 4 Minuten schaumig aufschlagen. Leicht abgekühlten Zuckersirup zugießen und kräftig unterrühren.

3. 12 schöne Walnüsse (ca. 30 g) beiseite legen, übrige Nüsse grob hacken. Mit Mehl, Backpulver, Natron und Schoko-Tröpfchen mischen. Mit Rapsöl kurz unter die Eimasse ziehen. Teig in eine rechteckige, mit Backpapier ausgelegte Springform (ca. 18 x 28 cm) füllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Für den Guss braunen Zucker, Sahne, Butter und 1 EL Wasser in einem kleinen Topf verrühren und 1 Minute stark einkochen lassen. Leicht abgekühlten Guss auf dem Kuchen verteilen und mit übrigen Walnüssen garnieren.

Kraut und Gewürz: Ingwer, Zimt