

MANDARINEN-POKE-CAKE



MANDARINEN-POKE-CAKE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 Kuchen (ca. 18 Stücke): | 80 Min. | +
Kühlzeit

Zutaten

- 320 g Butter
- 470 g Mehl Type 405
- 150 g Nussnougat
- 240 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 6 Eier (M)
- 5 Eigelb
- 250 ml Sahne
- 200 g abgezogene Mandeln (gemahlen)
- 5 TL Backpulver
- 80 g Zartbitter-Schokoraspel
- 450 g Mandarinenkonfitüre (oder Orangenkonfitüre)
- 6 sehr frische Eiklar
- 1 Prise Salz
- 180 g SweetFamily Unser Feinster
- 15 g Speisestärke
- 40 g SweetFamily Puderzucker



ZUBEREITUNG

621

Kcal

Portion

10

Gramm

Eiweiß

70

Gramm

Kohlenhydrate

31

Gramm

Fett

1. Kranzform (28 cm Durchmesser, z.B. von RBV Birkmann) mit 20 g weicher Butter ausstreichen und mit 20 g Mehl ausstreuen. [Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Nougat in eine Metallschüssel geben und im Wasserbad schmelzen.

2. Nougat und 300 g Butter mit den Rührstäben des Handmixers cremig schlagen. Braunen Zucker, Vanillezucker, Lebkuchengewürz, Eier, Eigelbe, Sahne und Mandeln nacheinander unterschlagen. 450 g Mehl mit Backpulver und Schokoraspeln mischen, unter den Teig rühren. Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene ca. 55 Minuten backen.

3. [Kuchenform herausnehmen](#) und mit einem dicken Holzlöffelstiel (1 cm Durchmesser) ca. 40 Löcher in den heißen Teig drücken. Kuchen ca. 1 Stunde auskühlen lassen.

4. Konfitüre in einem Topf unter Rühren ca. 4 Minuten köcheln und in die Löcher gießen. Kuchen 2 Stunden kühl stellen, aus der Form lösen und auf eine Servierplatte stürzen.

5. 6 Eiklar mit 1 Prise Salz, 10 g [SweetFamily „Unser Feinster“ Zucker](#) sehr steif schlagen. Weiter schlagen, 170 g Zucker schrittweise zugeben und noch 4 Minuten schlagen. Speisestärke kurz unterschlagen. Baiser wolkenartig um den Kuchen streichen. Mit einem Brulée-Brenner abflämmen. Mit SweetFamily Puderzucker bestreut servieren.