



## Dessert Baumnuss-Cake

**Vor- und zubereiten:** ca. 20 Min.

**Backen:** ca. 60 Min.

**Nährwert:** Stück (1/16): 305 kcal  
18 g F / 31 g KH / 5 g E

### Ergibt 16 Stück

Für eine Cakeform von ca. 28 cm,  
mit Backpapier ausgelegt

- 150 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 150 g Baumnusskerne
- 1 dl Vollrahm

### Und so wirds gemacht:

- 1 Teig:** Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren. Ein Ei nach dem anderen darunter rühren, ca. 5 Min. bis die Masse heller ist.
- 2 Mehl und Backpulver** mischen, darunter mischen, in die vorbereitete Form füllen.
- 3 Caramel:** Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter Hin- und her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrau-

ner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, Baumnusskerne grob hacken, begeben, Rahm dazugießen, zugedeckt ca. 2 Min. köcheln. Nussmasse auf dem Teig verteilen.

- 4 Backen:** Ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Cake mit Alufolie bedecken, ca. 30 Min. fertig backen. Herausnehmen, Cake etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Haltbarkeit:** In Folie verpackt ca. 3 Tage.

In Zusammenarbeit mit

**Betty Bossi**

## Einkaufshilfe Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops:

