

Kuchen mit Zimt & Pekannüssen

Ingrédients

- 120g weiche Butter
- 75g Muscovado-Zucker
- 35g Kristallzucker
- 6g Zimtpulver (nach Geschmack anpassen)
- 40g Ahornsirup
- 3 Eier
- 200g Mehl
- 6g Backpulver
- 70g Sahne
- 100g Pekannüsse
- 250g Milkschokolade mit 40% Kakao
- 45g neutrales Öl, z. B. Traubenkernöl
- 50g fein gehackte Pekannüsse

Préparation

1. Ein gutes Stück Kuchen zur Kaffeepause, was gibt es Besseres?
2. Und noch mehr, wenn es ein Zimt- & Pekannusskuchen ist, schön saftig und duftend!
3. Natürlich fügt das Glasieren ein wenig Genuss hinzu, aber es ist völlig optional, Sie können den Kuchen auch einfach so genießen Material: Kuchenform Schneebesen Zutaten: Ich habe den Ahornsirup und die Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Ich habe die Jivara-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
5. Zubereitungszeit: 30 Minuten + 1 Stunde BackzeitFür einen 20cm Kuchen: Der Kuchen: weiche Butter Muscovado-Zucker Kristallzucker Zimtpulver (nach Geschmack anpassen) Ahornsirup 3 Eier Mehl Backpulver Sahne Pekannüsse Mischen Sie die Butter mit den Zuckern und dem Zimt, dann fügen Sie den Ahornsirup hinzu.
6. Fügen Sie dann die Eier nacheinander hinzu und mischen Sie nach jedem Hinzufügen.
7. Fügen Sie dann das Mehl und das Backpulver hinzu, dann die Sahne.
8. Beenden Sie mit den gehackten Pekannüssen.
9. Gießen Sie den Teig in die gefettete und bemehlte Form oder legen Sie sie mit Backpapier aus, und backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 160°C für etwa 1 Stunde (ein Messer, das in den Kuchen gestochen wird, sollte trocken herauskommen).
10. Wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie, damit er seine Saftigkeit behält, und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn glasieren.
11. Die Rocher Glasur: Milkschokolade mit 40% Kakao neutrales Öl, z.
12. B.
13. Traubenkernöl fein gehackte Pekannüsse Schmelzen Sie die Schokolade vorsichtig, dann fügen Sie das neutrale Öl und die gehackten Pekannüsse hinzu.
14. Mischen Sie, dann gießen Sie über den auf einem Gitter stehenden Kuchen, sobald er vollständig abgekühlt ist.
15. Lassen Sie es kristallisieren und genießen Sie!