

Kuchen Backen Rezepte

Batatenkuchen Mit Pekannüssen

Gattung: Backen, Batate, Cajun, Kuchen, Pekannuss

		Mürbeteig	
100 g	Mehl	40 g	Kaltes Schweineschmalz
1	Prise Salz	1	Essl. Zucker
40 g	Kalte Butter	3	Essl. Eiswasser
		Füllung	
5	Essl. Brauner Zucker	1/4 Teel. Zimt	
3	Essl. Weißer Zucker	1/4 Teel. Piment; gemahlen	
1,50	Essl. Butter	1/4 Teel. Muskatnuss; frisch gerieben	
1	Ei; leicht verquirlt	1/4 Teel. Ingwer; gemahlen	
1,50	Essl. Vanille-Essenz; naturreine	350 g	Batatenpüree
1/4	Teel. Salz		
		Nusskruste	
50 g	Brauner Zucker	15 g	Butter; zerlassen
50 g	Weißer Zucker	1	Teel. Vanille-Essenz; naturreine
4	Essl. Heller Zuckerrohrsirup	1	Prise Salz
	- Golden Syrup	100 g	Pekannusshälften
1	Ei		

1 Kuchen reicht für 4 Personen. In einer Schüssel Mehl, Salz, Butter und Schweineschmalz vermischen. Das Fett mit zwei Messern unter das Mehl hacken, bis grobe Streusel entstehen und noch einige erbsengroße Stücke Fett zu sehen sind. Esslöffelweise das Eiswasser darüber träufeln und den Teig mit den Händen durchkneten, bis er zusammenhält. Der Teig lässt sich auch in der Küchenmaschine herstellen, darf dann jedoch nicht zu lange durchgeknetet werden, da er sonst zäh wird. Die letzten ein bis zwei Esslöffel Eiswasser mit den Händen unterarbeiten, um zu fühlen, wann der Teig die richtige Konsistenz hat.

In Klarsichtfolie wickeln und für wenigstens eine Stunde in den Kühlschrank nehmen. (Durch das Kaltstellen lässt er sich leichter verarbeiten.) Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Teigplatte von etwa 25 Zentimeter Durchmesser ausrollen. Dann über Kreuz zusammenfalten, in einer 20 Zentimeter große Obstkuchenform legen, in der Form auseinanderfalten und die Form mit dem Teig auskleiden. Überstehenden Teig abtrennen.

Bei 200 Grad etwa fünf Minuten vorbacken, bevor man die Füllung darauf gibt, damit der Teig nicht durchweicht.

Für die Füllung den braunen und den weißen Zucker mit der Butter schaumig schlagen. Dann Ei, Sahne, Vanille-Essenz und Gewürze unterheben. Das Batatenpüree hinzufügen und die Zutaten glattrühren.

Für die Nusskruste in einer Schüssel den braunen und weißen Zucker mit dem Zuckerrohrsirup verrühren. Ei, Butter, Vanille-Essenz und Salz dazugeben und alles etwa eine Minute durchschlagen, bis die Masse schaumig ist. Die Pekannüsse unterrühren.

Die Batatenfüllung in der mit Mürbeteig ausgekleideten Backform verteilen. Den Nussirup darübergiessen und glattstreichen, damit die Füllung vollständig davon bedeckt ist. Etwa 100 bis 110 Minuten bei 160 Grad backen, bis ein in die Mitte hinein gestochenes Messer sauber wieder herausgezogen werden kann.

Anmerkung: Für dieses Rezept können auch Bataten aus der Dose verwendet werden, doch dürfen sie nicht in Sirup eingelegt sein. Frische Bataten im Backofen garen und dann zu Püree verarbeiten.