

TRAUMHAFTER KARAMELLKUCHEN

Ich bin ja ein absoluter Süßschnabel und probiere gerne mal neue Aufstriche aus – aber ich muss zugeben, dass man bei dem Chai Spiced Caramel Aufstrich von Grashoff schon bei kleinster Menge einen absoluten Zuckerschock bekommt. Er schmeckt trotzdem irgendwie lecker, ist aber einfach viel zu süß um ihn auf ein Brot zu schmieren. Also erging es ihm wie schon so vielen Aufstrichen vor ihm und ich habe ihn zu den Backzutaten gestellt. Nicht lange, nur zwei oder drei Tage... dann habe ich mich in den Tiefen des Blogs auf die Suche nach einem passenden Rezept gemacht und bin auf den saftigen Eierlikörkuchen gestoßen. Mit ein paar kleinen Anpassungen ist daraus ein traumhafter Karamellkuchen geworden – locker, saftig süß und einfach lecker!



ZUTATEN FÜR EINE 25CM KASTENKUCHENFORM:

4 Eier

250g Zucker

250g Mehl

150g weiche Butter (zimmerwarm)

250g Grashoff Caramel Aufstrich*, hier „Chai Spiced“

150ml Milch

1 Prise Salz

1 Päckchen Backpulver

Außerdem:

etwas Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und die Masse kurz beiseite stellen. Die Eigelb mit den restlichen Zutaten vermengen und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Kastenform* füllen und diese für ca. 70 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. Den Ofen so lange wie möglich nicht öffnen damit der Kuchen nicht zusammenfällt. Ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen und den Kuchen bei Bedarf abdecken. Am Ende unbedingt die Stäbchenprobe machen.

Den fertigen Karamellkuchen abkühlen lassen, aus der Form heben und mit Puderzucker bestäubt servieren.



© katha-kocht!

Stück für Stück genießen!

