



PEKANNUSSKUCHEN MIT GEBRÄUNTER BUTTER & AHORNSIRUP

Für: 12 Stücke | Backzeit: 45-60 Minuten



ZUTATEN:

- 125 g Pekannusskerne
- 220 g Butter
- 60 ml Ahornsirup
- 3 Eier (L)
- 1 TL Vanillearoma
- 125 ml Pflanzendrink (Mandel o. Hafer)
- 1/2 TL Salz
- 1 1/2 TL Backpulver
- 220 g Weizenmehl

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf **180 Grad Ober-Unterhitze** vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, **125 g Pekannüsse** grob hacken und auf dem Blech verteilen. Im Ofen 10-15 Minuten rösten, bis sie intensiv duften. Dann aus dem Ofen nehmen und vom Blech in eine Schüssel füllen. Abkühlen lassen. Den Ofen angeschaltet lassen.
2. Während die Nüsse rösten, könnt ihr die gebräunte Butter zubereiten: dafür **220 g Butter** in eine Pfanne oder einen Topf geben und bei hoher Hitze schmelzen. Den Herd auf mittlere Hitze zurückschalten, sobald die Butter schäumt. Die Butter dann weiter köcheln lassen, bis sich der Schaum am Boden absetzt und die Butter beginnt, langsam zu karamellisieren. Verwendet am besten eine Pfanne oder einen Topf mit einer hellen Innenseite, da man das Karamellisieren in einem dunklen Topf nicht gut erkennt. Den Topf vom Herd ziehen, sobald braune Punkte vom Boden aufsteigen. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
3. Eine Kastenform mit weicher Butter einpinseln und dünn mit Mehl austreuen.
4. In einer Schüssel die abgekühlte, gebräunte Butter, **60 ml Ahornsirup**, **3 Eier (L)**, **1 TL Vanillearoma**, **125 ml Pflanzendrink** & **1/2 TL Salz** mischen und gut verrühren. **1 1/2 TL Backpulver** und **220 g Weizenmehl** in einer weiteren Schüssel mischen und dann zu den flüssigen Zutaten geben und kurz unterrühren.
5. Den Boden der Backform mit etwas Teig befüllen, dann die gehackten Pekannüsse unter den restlichen Teig heben und diesen ebenfalls in die Form geben. Im vorgeheizten Backofen **45-60 Minuten** backen. Nach 45 Minuten auf jeden Fall einen Stäbchentest machen und den Kuchen ggf. schon aus dem Ofen holen.
6. Den Kuchen 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen.