

# Kuchen mit Pekannüssen

Ein Kuchen mit Pekannüssen gehört zum traditionellen Thanksgiving-Essen, wird aber auch gerne in der Weihnachtszeit gebacken. Das Rezept stammt natürlich aus den USA.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



Foto: sari

## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Backform</a>
---------------------------------

## Für den Teig

200 g Mehl
0.5 TL <a href="#">Salz</a>
2 EL <a href="#">Zucker</a>
120 g <a href="#">Butter</a> (kalte)
4 EL Eiswasser
50 g Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 EL <a href="#">Butter</a> (für die Form)

## Für die Füllung

3 Stk. <a href="#">Eier</a> (verquirlte)
180 ml Sirup (hellen)
2 EL Sirup (dunklen)
160 g <a href="#">Zucker</a> (braunen)
3 EL <a href="#">Butter</a> (zerlassene)
1 Prise <a href="#">Salz</a>
60 g Pekannüsse (fein gehackt)

130 g Pekannüsse (geviertelt)
130 g Pekannüsse (halbiert)

## Zubereitung

1. Für den **Kuchen mit Pekannüssen** den Backofen auf 175°C vorheizen. Mehl mit Zucker und Salz mischen. Butter in kleine Stückchen schneiden und nach und nach mit der Mehlmischung vermengen.
2. Unter ständigem Rühren das Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf zu einem Kreis ausrollen.
3. Die Pieform mit Butter einfetten und den Teig in die Form legen, so dass der komplette Boden und auch der Rand mit Teig bedeckt sind. Bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
4. Eier mit hellem und dunklem Sirup verrühren. Zucker, Salz, zerlassene Butter und die fein gehackten Pecannüsse untermischen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit den geviertelten Pecannüssen belegen.
5. Die Sirup-Füllung darüber gießen und den Kuchen dann mit den halbierten Pecannüssen belegen. Im Ofen ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Zum Kuchen mit Pekannüssen frisch geschlagenes Schlagobers servieren.