

Snickers-Cake

Zubereitungszeit: 25 Min.

Backzeit: 50 Min.

Quelle: :-) sag ich nicht!

Zutaten:

Biskuitteig:

125 g Butter
3 Esl Zucker
5 Eigelb
3 Snickers à 60 g
5 Eiweiss

1 prise Salz
2 Esl Zucker
360 g gem. Haselnüsse
1 TI Backpulver

Zubereitung:

Weiche Butter in eine Schüssel geben und fluffig schlagen.
3 Esl. Zucker und 5 Eigelb begeben, weiter rühren bis die Masse hell wird.
Zerkleinerte Snickers beimischen.

5 Eiweiss, 1 Prise Salz und 2 Esl. Zucker mit dem Schneebesen aufschlagen bis die Masse fest ist und glänz.

360 g Haselnüsse mit 1 TI Backpulver vermischen.
Lagenweise mit dem Eischnee auf die Buttermasse geben und sorgfältig unter die Buttermasse heben, nicht verrühren sonder unterheben :-)

In die ausgebutterte und mit Haselnüssen ausgestreute Form geben.

Backzeit:

Ca 50 Min. in der unteren Hälfte des vorgewärmten Backofens, bei 175° - 180°C

Wenn fertig: Etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen und mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen.

2 Beutel Haselnuss-Kuchenglasur (je ca. 125 g)
Schmelzen, über den Cake giessen.

1/16 Stück enthält ca: 31 g Fett, 7 g Eiweiss, 21 g Kohlenhydrate.
1633 KJ (390 kca/)