

Rezept

# Cashewkuchen

Ein Rezept von Cashewkuchen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1 Pck.</b> Karamellpuddingpulver	<b>250 g</b> Sahne
<b>150 g</b> Cashewkerne (geröstet und gesalzen)	<b>4</b> Eier
<b>350 g</b> Zucker	<b>200 ml</b> Öl
<b>300 g</b> Mehl	<b>1 Pck.</b> Backpulver
<b>50 g</b> Butter	

### Außerdem

Öl und Semmelbrösel für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (28 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal, 26 g F, 6 g EW, 40 g KH

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Puddingpulver mit 200 g Sahne anrühren. Cashewkerne grob hacken. Eier mit 250 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Karamellsahne unterrühren. Mehl mit Cashews und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) 50-55 Min. backen.
2. 50 g Sahne und 100 g Zucker mit der Butter in einen Topf geben und aufkochen. Unter Rühren 10 Min. sanft köcheln lassen. Dann den Guss sofort auf die Mitte des abgekühlten Kuchens gießen und mit einem Löffel zum Rand streichen. Fest werden lassen.