



liaundliam.ch  
 facebook.com/liandliam  
 pinterest.com/liandliam  
 twitter.com/liandliam



## Mini Daim-Kuchen mit Mandeln und Joghurt Rezept - Karamalisierte Süs-sigkeit im Dessert

Zubereitung	Backen	Schwierigkeitsgrad	Menge
15 Minuten	1 Stunde	Einfach	8 Stücke

### Zutaten und Zubereitung

Menge	Bezeichnung
90 g	Mehl
¾ TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss
75 g	Daim
1 EL	Gemahlene Mandeln
50 g	Butter
75 g	Zucker
10 g	Rohrzucker
1 Stück	Ei
¼ TL	Vanillepaste
100 g	Joghurt
	Pudierzucker

1. Den Backofen auf 180° C vorwärmen und eine ca. Ø 13 cm Kuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die Daim auspacken und mit einem Küchenmesser grob zerhacken. Die Stücke dürfen relativ gross sein. Die Daim-Stücke in eine Schüssel geben.
3. Mehl, Backpulver, Salz, Muskatnuss und gemahlene Mandeln in eine Schüssel geben und verrühren.
4. Ein Teelöffel der Mehl-Mischung zu den Daim geben und sie darin wenden. Dadurch sinken sie beim Backen nicht.
5. Mit dem Handmixer die Butter für ungefähr 3 Minuten schaumig schlagen. Den Zucker begeben und für 2 weitere Minuten schlagen. Schlussendlich den Rohrzucker begeben und für eine weitere Minute schlagen.
6. Das Ei und die Vanillepaste der Butter-Mischung begeben und nochmals mit dem Handmixer schlagen, bis alle Zutaten vermengt sind.

7. Und nun wird endlich die Kuchenmischung zubereitet! Dafür geben wir die Mehl-Mischung in drei Teilen der Buttermischung bei. Ich empfehle dazu einen Holzlöffel zu verwenden. Mit dem Handmixer besteht die Gefahr, dass man die Mischung zu fest verrührt. Nach jedem Drittel Mehl-Mischung kommt  $\frac{1}{2}$  des Joghurts in die Mischung ( $\frac{1}{3}$  Mehl-Mischung,  $\frac{1}{2}$  Joghurt,  $\frac{1}{3}$  Mehl-Mischung,  $\frac{1}{2}$  Joghurt,  $\frac{1}{3}$  Mehl-Mischung). Nach jeder Zugabe die Mischung verrühren, bis die Zutaten vollständig vermischt sind.
8. Die bemehlten Daim-Stücke der Mischung begeben und ein letztes mal kurz verrühren. Die Kuchen-Mischung in die Form geben und die Oberfläche mit einem Spachtel abflachen.
9. Für 55 Minuten bis zu einer Stunde im Backofen backen. Der Kuchen sollte leicht bräunlich werden und ein hineingestochener Zahnstocher sollte ohne Rückstände wieder herauskommen.
10. Den Daim-Kuchen mit Puderzucker bestäuben und versuchen, den ganzen nicht auf einmal zu essen!

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
199 kcal	10 g	26 g	4 g