

## ZUTATEN

### KUCHEN

2 Eier  
130g Zucker  
40g flüssiger Honig  
(z.B. Langnese Sommerblüte goldklar)  
130ml Sonnenblumenöl  
100ml warmes Wasser  
4 TL Espresso Instantpulver  
40g Backkakao  
150g Mehl  
1 TL Salz  
2 TL Backpulver

### CREME

500g weiche Butter  
200g Puderzucker  
130g flüssiger Honig  
(z.B. Langnese Sommerblüte goldklar)  
Prise Salz

### TOPPING

50g Mandeln  
90g Pecans  
50g flüssiger Honig  
(z.B. Langnese Sommerblüte goldklar)  
Schleierkraut

## ESPRESSO-HONIG NAKED CAKE

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Kuchen Eier mit Zucker und Honig schaumig aufschlagen. Öl, warmes Wasser, Espressopulver, sowie Backkakao zufügen und alles gut vermengen. Abschließend Mehl, Salz und Backpulver untermischen und Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen. Tipp: Naked Cakes sollten immer recht hoch sein, weshalb dieses Rezept für eine Springform mit einem Durchmesser von 20cm geeignet ist. Sollte ein größerer Durchmesser von 26cm oder gar 28cm gewünscht sein, müsste das Rezept mindestens verdoppelt werden
3. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 35-40 Minuten backen. Um zu schauen, ob der Kuchen wirklich fertig gebacken ist, die Stäbchenprobe nicht vergessen: Hier wird ein Holzspieß (Zahnstocher, Schaschlikspieß oder ähnliches) in die Mitte des Kuchens gesteckt. Sofern noch Teig beim Herausziehen daran klebt, muss der Kuchen weitergebacken werden. Ist er dagegen frei von Teig, kann er aus dem Ofen genommen werden
4. Kuchen nach dem Backen gut auskühlen lassen (mind. 2 Stunden) und erst dann in 3-4 gleichgroße Scheiben schneiden. Dies geht besonders gut mit einem Kuchen Cutter
5. Für die Buttercreme die weiche Butter ca. 5 Minuten hell aufschlagen und nach und nach Puderzucker, sowie Honig zugeben. Abschließend mit einer Prise Salz abschmecken und Beiseite stellen
6. Für das Topping die Mandeln, sowie 70g der Pecan Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und Honig zugeben. Alles gut verrühren und die Nüsse karamellisieren lassen. Abschließend alles auf ein Backblech mit Backpapier geben, Nüsse verteilen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen
7. Nun kommt alles zusammen: Den Espresso-Honig Naked Cake in der Reihenfolge "Kuchen-Buttercreme-Kuchen" stapeln, wobei der Boden des gebackenen Kuchens aufgrund seiner glatten Oberfläche die letzte Kuchenebene sein sollte (Boden nach oben zeigend). Für die Buttercreme gilt: 2/3 als Füllung, 1/3 zum Einstreichen
8. Abschließend alles mit der übrigen Buttercreme einstreichen und überschüssige Creme eng am Kuchen abnehmen. Glatt streichen und die Nüsse, sowie einige Stängel Schleierkraut dekorativ auf dem Naked Cake platzieren. Die restlichen 20g Pecan Nüsse zerstoßen und damit die Lücken zwischen den Nüssen auffüllen. Kuchen alsbald servieren

REZEPT FÜR: Ø20CM SPRINGFORM  
DAUER: 3 STUNDEN 15 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 25 MIN | BACKZEIT: 2 STD 50 MIN

