



Süßkartoffel-Kuchen mit Baiserhaube

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Backform 23 x 23 cm):

Teig

etwa 350 g Süßkartoffeln für 250 g gekochtes Püree

190 g Weizenmehl
1½ TL Backpulver
½ TL Natron
¾ TL Salz
2 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlene Muskatnuss
1 Prise gemahlene Nelken
60 g Rosinen
180 g Zucker
170 g Pflanzenöl
3 Eigelb

Baiser-Topping

¼ TL Salz
½ TL Essig oder Zitronensaft
3 Eier, getrennt (das Eiweiß ist für das Baiser, das Eigelb für den Teig)
125 g brauner Zucker
TL Vanilleextrakt

Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In einem Dämpfeinsatz über kochendem Wasser in circa 15 bis 20 Minuten weich dämpfen. Etwas abkühlen lassen, dann fein pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken. 250 g Püree abwiegen.

Alternativ kann man die Süßkartoffeln auch rösten: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Süßkartoffeln waschen, trocknen und halbieren, nicht schälen. Auf ein Blech mit der Schnittfläche nach oben legen und etwa 40 Minuten backen, bis sie weich sind. Abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit einer Gabel fein zerdrücken. 250 g Püree abwiegen.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze reduzieren. Eine Backform (23 x 23 cm) leicht einbuttern und mit Backpapier auslegen.

Die Schüssel für das Baiser mit Essig und Salz auswischen, aber nicht ausspülen! Die Eier trennen. Das Eigelb unter das Süßkartoffel-Püree rühren, das Eiweiß in die vorbereitete Schüssel für das Baiser geben.



Jetzt das Eiweiß langsam schaumig schlagen. Weiterschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Den Zucker nach und nach hineinschlagen, bis die Masse steife, glänzende Spitzen bildet. Beiseitestellen.

Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Gewürze in einer großen Schüssel vermengen. In einer zweiten Schüssel Süßkartoffelpüree mit Zucker und Öl verrühren. Bei niedriger Geschwindigkeit die Mehlmischung einrühren, bis der Teig zusammenkommt. Den Teig in die vorbereitete Form geben und die Oberfläche glätten.

Baiser auf den Teig geben und in etwa 54 bis 58 Minuten backen, bis ein hineingestochenes Messer sauber wieder herauskommt. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und vollständig auskühlen lassen.