



## Saftiger Kuchen mit Durian-Fruchtfleisch



### Zutaten

#### Menge

100 g	Butter
90 g	Mehl
200 g	Durian
370 ml	Milch
1 TL	Wasser
3	Eier, Größe M
100 g	Zucker

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 45 Min. Backzeit + 3 Std. Kühlzeit

pro Portion: 775 kJ, 185 kcal, 21 g Kohlenhydrate, 4,1 g Eiweiß, 9,8 g Fett, 81 mg Cholesterin, 0,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



### Zubereitung

Wir sind begeistert, denn aus der berühmten Durian-Frucht lässt sich tatsächlich ein super leckerer Durian-Kuchen backen! Die Durian ist eine Frucht aus Südostasien, welche aufgrund ihres unangenehmen Geruchs auch als Stink- oder Kotzfrucht bezeichnet wird. Du brauchst vor dem Geruch aber nicht zurückschrecken, denn das Fruchtfleisch passt geschmacklich wirklich super in unseren Durian-Kuchen! Für den Teig unseres Durian-Kuchens werden einfach Eier und Zucker cremig gerührt und mit Durian-Püree, geschmolzener Butter, Mehl und Milch vermischt. Bist du nicht auch total neugierig, wonach unser Durian-Kuchen wohl schmeckt? Dann probiere unser Rezept auf jeden Fall einmal aus! So easy geht's:

#### Step 1:

Zuerst kannst du den Ofen auf 160° C / Umluft vorheizen. Dann trennst du die Eier und verrührst mit einem Rührgerät das Eigelb mit dem Zucker, bis die Creme weiß ist. Nun die Butter schmelzen. Als nächstes entfernst du die Samen von der Durian und gibst das Fruchtfleisch in einen Mixer und pürierst alles zu einem Püree.

#### Step 2:

Jetzt die Butter und das Püree mit in die Schüssel geben, das Mehl dazu sieben und alles verrühren. Das Wasser und die Milch nach und nach hinzugeben. In einer anderen Schüssel schlägst du das Eiweiß mit etwas Salz zu Eischnee. Dann hebst du den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Masse. Der Teig sollte noch etwas flüssig sein.

#### Step 3:

Im nächsten Schritt fettest du die Kuchenform mit der Butter ein und legst das zugeschnittene Backpapier an der Seite und am Boden aus. Den Teig in die Form gießen. Jetzt kommt der Kuchen für ca. 35 Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen. Nach dieser Zeit stellst du die Temperatur auf 150 °C und bäckst ihn für weitere 10 Minuten. Der Kuchen soll noch ein bisschen in der Mitte wackeln. Dann lässt du den Kuchen bei Zimmertemperatur abkühlen und stellst ihn vor dem Servieren für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank.