Pecancrumble Kuchen mit Dulce de leche

Für eine quadratische Form 22 x 22 cm oder eine runde Form mit 24 cm Durchmesser

Teig

- 150 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 180 g Mehl
- ½ Teel. gemahlene Vanille od. Vanilleextrakt
- 2 Teel. Backpulver
- 100 ml Milch
- 2 Eiweiß
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Backform ausfetten oder mit Backpapier auslegen. Eier trennen. In einer Schüssel Butter und Zucker schaumig rühren. Eigelbe unterrühren. Das mit der Vanille und dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und zusammen mit der Milch zu einem Teig verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz in einer separaten Schüssel zu Eischnee verschlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereitete Form geben und 15-20 min vorbacken. In der Zwischenzeit den Pecancrumble zubereiten.

Pecancrumble

- 100 g brauner Zucker
- 70 g Mehl
- 90 g geschmolzene Butter
- ca. ½ Teel Fleur de Sel oder eine kräftige Prise Salz
- 100 g grob gehackte Pecannüsse
- 125 g Dulce de leche (Karamellcreme)
- einige ganze Pecannüsse zum Dekorieren

Mehl und Zucker vermengen. Die geschmolzene Butter dazugeben. Das Salz und die gehackten Pecannüsse hinzufügen. Dulce de leche (Karamellcreme) leicht erwärmen, damit sie fließt. Ebenfalls unterrühren. Die Crumblemasse gleichmässig auf den vorgebackenen Teig geben, einige ganze Pecannüsse locker darauf verteilen und den Kuchen abermals für 20-30 Minuten weiterbacken, bis der Crumble golden gebräunt ist. Sollte er etwas in den Teig einsinken, ist das kein Maleur ;-) !

© http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com