



Caramel – sensationell

Baselbieter Caramel-Cake

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Caramel einkochen: ca. 45 Min.
Backen: ca. 45 Min.

für die «Cakeform mit Griffen» (siehe kleines Bild) oder eine beschichtete Cakeform von ca. 30 cm, gefettet

Caramel-Rahm
175 g Zucker
4 Esslöffel Wasser
4 dl Rahm

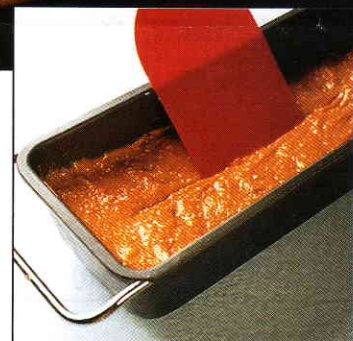
*Zart schmelzende
Rahmtäfelchen verleihen
diesem Cake sein unver-
gleichliches Caramel-
Aroma – ein neues
Geschmackserlebnis.*

Zucker und Wasser in einer weiten Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen. Den Rahm dazugießen, weiterköcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auf die Hälfte (ca. 350 g) einkochen, auskühlen.

Teig
4 Eigelb
75 g Zucker
4 Eiweiss
1 Prise Salz
250 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver

ca. 200 g Baselbieter Rahmtäfelchen (weiche Caramels, siehe Hinweis), geviertelt
1 Esslöffel Mehl

Das Eigelb und den Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. Den Caramel-Rahm darunter rühren. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, $\frac{1}{3}$ davon in die vorbereitete Form füllen. Die Caramel-Viertel mit dem Mehl mischen, sorgfältig unter die restliche Teigmasse mischen, in die Form geben. Die Masse mit dem nassen



Der Backtipp
Den Teig mit dem Teighörnchen an den Enden etwas hochziehen und in der Mitte einkerben. So wird der Cake gleichmässig hoch und der Riss verläuft schön gerade.

Teighörnchen an beiden Formenden hochziehen, in der Mitte einkerben (siehe «Backtipp»).

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Cake mit dem Teighörnchen dem Rand entlang lösen, in der Form auskühlen, herausnehmen.

Hinweis: Baselbieter Rahmtäfelchen (weiche Caramels) gibt es in Detailgeschäften und bei der Migros.

1 Stück von 1½ cm Breite: 10 g Fett, 3 g Eiweiss, 30 g Kohlenhydrate, 926 kJ (221 kcal)