

## PECAN CAKE

für eine 26er Form

### Zutaten Teig

60g Pekannüsse

230g Butter (2 EL für Nüsse)

200g Zucker

4 große Eier

2 TL Vanilleextrakt

390g Mehl

2 TL Backpulver

1/4 TL Salz

60g gemischte Nüsse

1 Tasse Milch

### Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter, zimmerwarm

120g Puderzucker, gesiebt

1 TL Vanilleextrakt

1/2 TL Zimt

1/2 TL Muskat

Prise Salz

### Zubereitung Teig

1. für auf den Kuchen 5-6 Pekannüsse aussortieren
2. den Rest der Nüsse klein schreddern und mit Butter in der Pfanne anrösten
3. nun die Butter und den Zucker schaumig schlagen
4. die Eier nach und nach dazugeben, dann das Vanilleextrakt
5. die Seiten runterkratzen
6. jetzt das Mehl und die Milch während des Schlagens abwechselnd hinzufügen (mit dem Mehl anfangen und enden)
7. zum Schluss die gerösteten Nüsse mit dem Schaber unterheben
8. die Backform fetten, bemehlen und befüllen und bei 175 Grad Ober/Unterhitze für ca 45 min backen

### Zubereitung Frosting

1. die Butter bei Zimmertemperatur 5 min auf höchster Stufe schaumig schlagen
2. den Puderzucker dazu sieben
3. Zimt, Muskat, Vanille, Salz dazugeben
4. nun den völlig abgekühlten Kuchen frostet
5. die Pekannüssen oben drauf setzen und wer mag kann noch etwas Karamelsoße (Rezept: siehe Salted Caramel Cupcakes) darüber geben

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**