

Amerikanisches Doppelspiel

(Annegret Elsner)

Zutaten:

- 60 g weiche Butter
- 200 g Honig
- 1 Pr. Vollmeersalz
- 3 El. Schmand
- 40 g Dinkel-Vollkornmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 6 El. Kakao
- 50 g grob gehackte Macadamia-Nüsse
- 250 g Schmand
- 4 Schüffelchen Biobin
- 200 g Waldbeeren oder schwarze Johannisbeeren

Butter, Honig, Schmand und Salz schaumig rühren. Mehl und Kakao zugeben, ebenso das Backpulver.

2/3 der Masse beiseite stellen.

Unter die restliche Masse die Macadamia-Nüsse rühren.

Die 250 g Schmand mit dem Biobin mischen und das Obst unterheben.

Die Nussmasse in eine gebutterte, mit Backpapier ausgelegte Springform geben (Durchmesser 26 cm) und glatt streichen.

Die Schmand-Obst-Masse in kleinen Klecksen darauf setzen und mit der Gabel marmorieren.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° C 45 Min. backen.