

Advents-Tortina

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Rührteig:

200 g getrocknete Feigen
1 Backm. Dr. Oetker Tortina
100 g weiche Margarine oder Butter
1 Ei (Größe M)
3 Eigelb (Größe M)
50 ml Milch

Belag:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
3 Eiweiß (Größe M)
1 EL Wasser



etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Zunächst für den Teig die Feigen klein schneiden und für den Belag Nuss-Nougat in Stückchen schneiden. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Rührteig: Backmischung für den Teig, Margarine oder Butter, Ei, Eigelb und Milch in eine Rührschüssel geben. Mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte der Schokoladenstückchen (liegen der Backmischung bei) unterrühren, den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Feigenstückchen aufstreuen und leicht andrücken.

3. Belag: Eiweiß und Wasser mit dem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel sehr steif schlagen. Mischung für den Belag (liegt der Backmischung bei) mit einem Teigschaber gleichmäßig unterheben, auf dem Teig in der Springform glatt streichen. Nougatstückchen auf dem Belag verteilen, übrige Schokoladenstückchen aufstreuen und backen.

Backzeit: etwa 60 Min.

Springformrand und Kuchen vom Boden lösen, aber mit Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 15 g, Kh: 45 g, kJ: 1.412, kcal: 336