

Nusskugeln

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Amaretto (Mandellikör)
50 g Weizenmehl
1/2 TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen

Krokant:

100 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt
70 g Zucker
1 Msp. Butter

Außerdem:

400 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
etwa 4 EL Apfelsaft oder Orangensaft



etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Amaretto kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Haselnüsse kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3. Backpapier vorsichtig abziehen. Boden in einer Rührschüssel zerbröseln.

4. Krokant: Haselnüsse, Zucker und Butter in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren so lange erhitzen, bis die Haselnüsse goldbraun sind. Masse auf Backpapier geben und erkalten lassen.

5. Zunächst **nur 100 g** der Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, mit Krokant (2 EL davon zum Verzieren zurücklassen) und Fruchtsaft zu den Biskuitbröseln geben und alles gut vermengen. Aus der Masse haselnussgroße, glatte Kugeln formen und 1 Std. kalt stellen.

6. In der Zwischenzeit übrige Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Die Kugeln damit überziehen und einige direkt mit restlichem Krokant bestreuen. Überzug fest werden lassen und Kugeln ohne Krokant mit restlicher Kuvertüre verzieren.



Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 5 g, Kh: 9 g, kJ: 371, kcal: 89

Hinweis: Konfekt kühl aufbewahren!