

Nuss-Nougat-Creme-Kuchen

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

400 g weiche Nuss-Nougat-Creme
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
1 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
5 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
200 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt



Zum Verzieren:

25 g Zartbitterschokolade
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

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

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Nuss-Nougat-Creme mit Vanille-Zucker, Salz und Rum-Aroma in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt gemahlene und gehackte Nüsse unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

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

3. Verzieren: Papier vorsichtig abziehen, das Gebäck auf eine Platte legen. Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) füllen und dekorativ auf den Kuchen spritzen. Die Schokolade in ein kleines Papierspritztütchen füllen und dekorativ über die Sahne sprengeln.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 35 g, Kh: 38 g, kJ: 2.133, kcal: 512

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Ohne Garnierung können Sie den Kuchen gut einfrieren.