



Hefekranz mit Nougat

Ein lockerer Kuchen mit Nuss-Nougat und gehobelten Mandeln

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

25 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Hefeteig:

200 g Schlagsahne

50 ml Milch (4 EL)

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

2 Eier (Größe M)

Füllung:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

75 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Hefeteig:

Schlagsahne und Milch erwärmen. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Sahne hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Springform mit Rohrboden fetten und mit gehobelten Mandeln ausstreuen.

2 Füllung:

Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze etwas erwärmen, so dass es streichfähig wird. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einem Rechteck (etwa 55 x 30 cm) ausrollen. Nougat auf dem Rechteck verstreichen und gleichmäßig mit den Mandeln bestreuen. Von der langen Seite her aufrollen. Teigrolle als Kranz in die Form legen. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Min.



- 3 Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Gebäck noch etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kranz lässt sich gut einfrieren.

