

# Krokant-Kuchen

Ein Nuss-Krokant-Kuchen mit weißer Kuvertüre.

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):**

Fett

## Rührteig:

300 g weiche Butter oder Margarine

300 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

6 Eier (Größe M)

250 g Speisequark (Magerstufe)

450 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

3 EL Milch

½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

200 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

70 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

## Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

30 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

## Wie backe ich einen Krokant-Kuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Form fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Bourbon Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Zunächst jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren, dann den Quark. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges in die Gugelhupfform füllen und mit einem Esslöffel in der Mitte einen Vertiefungsring ziehen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ③ Unter den übrigen Teig Milch, Rum-Aroma, Haselnüsse und Krokant kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. "Nuss-Teig" in die Vertiefung geben und beide Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 55 Min.**

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

④ **Guss zubereiten:**

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und gut verrühren. Guss auf die Oberseite geben und etwas über die Kanten "laufen" lassen. Krokant auf den noch weichen Guss streuen. Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

