





# Nougat-Kirsch-Torte mit Flöckchen

Festliche Torte aus Brandteig mit Nougat-Creme und Kirsch-Grütze

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Nougatcreme:**  
200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
300 ml Milch

**Brandteig:**  
125 ml Wasser  
25 g Butter oder Margarine  
1 Pr. Salz  
75 g Weizenmehl  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
etwa 3 Eier (Größe M)  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

**Sahnefüllung:**  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Be. Dr. Oetker Kirsch Grütze  
(160 g)

**Zum Bestreuen:**  
Puderzucker

## 1 Nougatcreme:

Nuss-Nougat klein schneiden. Puddingpulver mit mind. 6 EL von der Milch anrühren. Übrige Milch erhitzen und Nougat darin schmelzen. Nougat-Milch aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Pudding in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie belegen und erkalten lassen.

## 2 Auf zwei Bögen Backpapier jeweils einen Kreis (Ø 26 cm) zeichnen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

#### 3 Brandteig:

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen"). Teig in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren. Gut 1/3 des Teiges gleichmäßig in einem Kreis verstreichen, auf das Backblech ziehen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 4 Erneut gut 1/3 des Teiges gleichmäßig auf dem zweiten Bogen Backpapier verstreichen. Restlichen Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Ø etwa 8 mm) oder einen Gefrierbeutel füllen, dann eine kleine Ecke abschneiden. Kleine Tupfen neben den Teigkreis spritzen und backen.

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Boden und Tupfen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### 5 Füllung:

Nougatcreme kurz durchrühren. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und die Nougatcreme darauf verstreichen. Den zweiten Boden auflegen.

#### 6 Sahnefüllung:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und Vanillecreme (von der Kirsch Grütze) unterrühren. Sahne auf dem Boden verstreichen. Kirsch Grütze und die Brandteigtupfen auf der Sahne verteilen. Torte 1 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- In der Weihnachtszeit verfeinern Sie die Nougatcreme mit 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma.