

# Nougat-Tanne

Ein Weihnachtsbaum aus Nougat und Schokolade

etwa 20



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## 1 Vorbereiten:

Nougat in kleine Würfel schneiden. Backform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## Zutaten:

### Für die Motivbackform Tanne (Inhalt 1,5 l):

Fett

Weizenmehl

### Rührteig:

150 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

250 g weiche Margarine oder Butter

150 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

1 gestr. TL gemahlener Zimt

½ gestr. TL gemahlene

Gewürznelken

3 EL Rotwein oder Milch

50 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Vollmilch

50 g gehackte Walnüsse

### Zum Aprikotieren:

100 g helle Konfitüre, z. B.

Aprikose

### Zum Verzieren:

100 g Zartbitterschokolade

50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

25 g weiße Schokolade

etwa 50 g halbierte Walnüsse



## ② Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Mandeln und Gewürzen mischen und abwechselnd mit Rotwein oder Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schokoladenraspel, Nougatstücke und Walnüsse auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Teig in die Form füllen, dabei den Teig mit einem Löffel etwas in die Ecken streichen, so dass in der Mitte eine kleine Mulde entsteht. Backen. **Nach 25 Min.** den Kuchen mit Backpapier bedecken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Minuten**

## ③ Aprikotieren:

Konfitüre durch ein Sieb streichen. Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Kuchen mit der Konfitüre bestreichen und erkalten lassen.

## ④ Verzieren:

Zartbitterschokolade grob zerkleinern und mit dem Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Tanne mit Hilfe eines Pinsels damit überziehen. Weiße Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schokolade in ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen. Eine kleine Ecke abschneiden und auf die noch feuchte dunkle Schokolade parallel an den Rand der Tanne im Abstand von etwa 1/2 cm spritzen. Mit Hilfe eines Holzstäbchens die Streifen von oben nach unten verziehen, so dass "Wellen" entstehen. Mit den Walnusshälften die Tanne dekorativ verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen statt in der Motivbackform auch in einer Springform (Ø 26 cm) backen.

