

Pralinenkranz

Ein Schokoladenkuchen mit einer Nougatbuttercreme

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Kuchen

150 g weiche Margarine oder Butter

3 Eier (Größe M)

100 ml Milch

Füllung:

200 g weiche Nuss-Nougat-Creme

50 g weiche Butter

½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao

Pralinen

1 Vorheizen:

Springform mit Rohrboden fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Minuten

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Kuchen einmal waagrecht durchschneiden.



4 Füllung:

Fettglasur (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung schmelzen. Nuss-Nougat-Creme und Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Aroma und Glasur unterrühren. Etwa 3 Esslöffel von der Nougatmasse abnehmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Stern- oder Lochtülle füllen. Mit übriger Füllung den unteren Boden bestreichen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken.

5 Verzieren:

Den Kranz nach Belieben mit Nougattuffs verzieren, leicht mit Kakao bestreuen und mit Pralinen dekorieren.

