

# Pralinenkuchen

Ein leckerer Schokoladenkuchen gefüllt mit Nougatbuttercreme und toller Pralinendekoration.

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

### Buttercreme:

200 g weiche Nuss-Nougat-Creme  
50 g weiche Butter  
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao  
Pralinen

Wie backe ich einen leckeren Pralinenkuchen?:

## 1 Vorheizen:

Springform mit Rohrboden fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig zubereiten:

Backmischung für den Teig 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 Min.**

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 **Buttercreme zubereiten:**

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel (liegt der Backm. bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, gut durchkneten, aufschneiden. Nuss-Nougat-Creme und Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Aroma und Glasur unterrühren. Etwa 3 EL 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 **Pralinenkuchen verzieren:**

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

