


Theater-Abo-Kuchen

Ein cremiger Kuchen mit Nougat-Buttercreme und Marzipan

etwa 12 Stück

 aufwändig

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
150 g weiche Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
3 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Nougat-Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Sahne-Geschmack
25 g Zucker
375 ml Milch
100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
200 g weiche Butter (Zimmertemperatur)

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Rot
25 g Zartbitterschokolade

1 Vorbereiten:

Für den Teig Nuss-Nougat fein würfeln. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Margarine oder Butter und Nougat in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Minuten

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.



3 Nougat-Buttercreme:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach Packungsanleitung, **aber nur mit 375 ml Milch**, zubereiten. Nougat klein schneiden, im heißen Pudding unter Rühren auflösen. Pudding direkt mit Frischhaltefolie belegen, damit sich keine Haut bildet, und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

- 4** Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nougatpudding nochmals gut durchrühren und esslöffelweise unterrühren. Boden einmal waagrecht durchschneiden. Untere Gebäckhälfte mit 1/3 der Nougat-Buttercreme bestreichen, obere Gebäckhälfte auflegen und leicht andrücken. Mit restlicher Creme die Torte einstreichen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Marzipan (20 g zum Verzieren zurücklassen) klein schneiden, mit der Back- & Speisefarbe verkneten und zwischen einem großen, aufgeschnittenen Gefrierbeutel rechteckig auf 30 x 25 cm ausrollen. 2 "Vorhänge" 25 x 12 cm ausschneiden, leicht "in Falten legen", im unteren Drittel "raffen" und auf die Buttercreme setzen. Übrigen roten Marzipanstreifen als "Schabracke" quer über den "Bühnenhimmel" legen. Übriges Marzipan (20 g) halbieren, eine Hälfte zu einer 24 cm langen Rolle formen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Je 2 Stücke zu Kordeln drehen und an den "Vorhang" legen. Übrige Marzipanhälfte zu einem rechteckigen "Ticket" von etwa 6 x 4 cm ausrollen. Schokolade klein hacken, im Wasserbad schmelzen, in ein kleines Papierspritztüchchen füllen und den Titel eines Bühnenstücks auf das Ticket spritzen. Kuchen nach Wunsch mit übriger Schokolade verzieren.

