


Tortina Nuss-Sand-Kuchen

Ein Kuchen mit einer Haselnusshaube

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Belag:

3 Eiweiß (Größe M)
120 g Puderzucker
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine
140 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)
3 Eigelb (Größe M)
100 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
4 EL Milch
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Belag:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen.

3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Erst das Ei und dann jedes Eigelb etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt etwa die Hälfte der Raspelschokolade kurz unterrühren, den Teig in die Springform füllen und glatt streichen.



4 Belag:

Puderzucker sieben, mit den Nüssen sorgfältig vermischen und mit einem Teigschaber vorsichtig unter den Eischnee heben. Die Nussmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Übrige Raspelschokolade aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Kuchen vom Springformboden lösen und darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Vor dem Servieren Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.

