



# Walnuss-Pflaumenmus-Kuppel

Eine sahnige Torte mit Pflaumenmus und Marzipan

etwa 16  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
10 g Dr. Oetker Kakao  
150 g Zucker  
150 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)

### Sahnecreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß  
4 EL Wasser  
600 g kalte Schlagsahne  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g gehackte Walnüsse

### Außerdem:

200 g Pflaumenmus  
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
50 g Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Papier vorsichtig abziehen. Den erkalteten Boden mit Hilfe eines Esslöffels etwa 1 cm tief aushöhlen, dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Die Gebäckreste zerbröseln. Den ausgehöhlten Boden mit Pflaumenmus bestreichen.
  
- 4 **Sahnecreme:**  
Gelatine in Wasser nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Sahne mit Zucker und Vanillin-Zucker fast steif schlagen. Lauwarme Gelatinelösung auf einmal unter Rühren zur Sahne geben und vollkommen steif schlagen. Gebäckbrösel und Walnüsse kurz unterheben. Die Sahnemasse in die Vertiefung geben und kuppelartig verstreichen. Gebäck mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
  
- 5 Puderzucker sieben und mit der Marzipanmasse verkneten. Marzipan zwischen Frischhaltefolie ausrollen, beliebige Motive ausstechen und auf die Sahnecreme legen. Nach Belieben mit Kakao bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Marzipan können Sie die Torte auch mit halben Walnüssen verzieren.
- Statt der Walnüsse können Sie auch gehackte Mandeln verwenden.

