

Saftiger Nusskuchen-Kranz

etwa 20 Stücke    gelingt leicht  bis 40 Min.

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrbodeneinsatz):

etwas Fett

Rührteig:

300 g weiche Butter oder Margarine
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
6 Eier (Größe M)
250 g Speisequark (Magerstufe)
450 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
3 EL Milch
1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
200 g Dr. Oetker gemahlene Haselnüsse
70 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
30 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

1 Vorbereiten:

Form fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Bourbon Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Zunächst jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren, dann den Quark. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges in die Gugelhupfform füllen und mit einem Esslöffel in der Mitte einen Vertiefungsring ziehen.

3 Unter den übrigen Teig Milch, Rum-Aroma, Haselnüsse und Krokant kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. "Nuss-Teig" in die Vertiefung geben und beide Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Guss:

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und gut verrühren. Guss auf die Oberseite geben und etwas über die Kanten "laufen" lassen. Krokant auf den noch weichen Guss streuen. Guss fest werden lassen.

Tipp aus der Versuchsküche

- einfriertest läuft 11.3.2015 Schondelmaier/

Pro Portion/Stück Eiweiß: 8,4g, Fett: 25g, Kohlenhydrate: 42g, Energie in kJ: 1770, Energie in kcal: 421



Dr. Oetker wünscht Ihnen gutes Gelingen mit Ihrem Saftiger Nusskuchen-Kranz Rezept.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)