

Fress-mich-dumm-Kuchen

Fress-mich-dumm-Kuchen

Zubereitungszeit: 35 Min.

Backzeit: 15-20 Min.

Insgesamt:

E: 83g, F: 414 g, Kb: 507g.

kJ: 26.253, kcal: 6.270

■ Für den Knetteig:

- ⇒ 250 g Weizenmehl
- ⇒ 3 gestr. TL Backpulver
- ⇒ 65 g Zucker
- ⇒ 1 Prise Salz
- ⇒ je 3 Tropfen Butter-Vanille und Bittermandel-Aroma
- ⇒ 1 Ei
- ⇒ 125 g Butter oder Margarine

■ Für die Buttercreme:

- ⇒ ½ Pck. Pudding-Pulver Vanille- Geschmack
- ⇒ 50 g Zucker
- ⇒ 1 Prise Salz
- ⇒ 250 ml (¼ l) Milch
- ⇒ 125 g Butter
- ⇒ 25 g Kokosfett

■ Für den Belag:

- ⇒ 250 g grob gehackte Walnusskerne
- ⇒ 125 Butter
- ⇒ 125 g Zucker
- ⇒ 50 g Halbbitterkuvertüre

1 Für den Knetteig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Aromen, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2 Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech etwa 1/2 cm dick ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den Backofen schieben.



☐ **Ober-/Unterhitze:**
etwa 200 °C (vorgeheizt)
☐ **Heißluft:** etwa 180 °C
(nicht vorgeheizt)
☐ **Gas:** Stufe 3—4
(vorgeheizt)
Backzeit: 15—20 Min.

3 Den Boden auf dem Backblech erkalten lassen.

4 Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker, Salz und Milch nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.

5 Butter und Kokosfett zerlassen, etwas abkühlen lassen, zu dem Pudding geben, gut verrühren und auf den erkalteten Boden streichen

6 Für den Belag Walnusskerne Butter und Zucker rösten auf der Creme verteilen. Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren. In einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und den Kuchen mit Kuvertüre besprenkeln.

☐ **Abwandlung:**

Für eine Erwachsenenversion anstelle der Walnüsse abgezogene, gehobelte Mandeln verwenden und die Buttercreme mit 2 — 3 Ei Amaretto abschmecken.