REZEPT FÜR VANILLE-NUSSKUCHEN MIT KARAMELLSAUCE

VANILLE-NUSSKUCHEN MIT KARAMELLSAUCE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 12 Stücke | 70 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Teig:
- Butter und Mehl für die Form
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 120 ml Milch
- 175 g Mehl
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 3 TL Backpulver

Für die Creme:
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 500 ml Milch
- 2 Pck. Bourbon-Vanillepuddingpulver
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 250 g Schlagsahne
- 250 g Sahnequark

Für die Karamellsauce:
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 50 g Butter
- 100 g Schlagsahne

Für die Verzierung:
- 40 g gehobelte Haselnüsse
- 60 g SweetFamily Unser Feinster

5156

ZUBEREITUNG

630	12	55	40
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Eine Kastenform (30 cm) mit Butter bepinseln und mit Mehl bestäuben. Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Eier, Puderzucker und Salz mindestens 5 Minuten dickschaumig aufschlagen. Flüssige Butter und Milch unterrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Masse in die Kastenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 55 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter ca. 5 Minuten ruhen lassen und dann vorsichtig aus der Form stürzen. Ganz auskühlen lassen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von der Milch 10 EL abnehmen und mit Puddingpulver verrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zugeben und ca. 1 Minute köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und 3 EL der Vanillecreme mit der Gelatine verrühren, bis sie schmilzt. Dann die Gelatine zügig unter die restliche Vanillecreme ziehen. Creme in eine Schüssel füllen und sofort auf die Oberfläche ein Stück Klarsichtfolie geben. Vanillecreme erkalten lassen. Sahne steif schlagen und kalt stellen.

3. Für die Karamellsauce Zucker in einem Topf langsam bei mittlerer Hitze ohne zu Rühren schmelzen und goldgelb karamellisieren lassen. Topf vom Herd nehmen und unter Rühren Butter und Sahne zufügen. Unter Rühren aufkochen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Abkühlen lassen.

4. Für den Krokant Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. 30 g auf ein Stück Backpapier verteilen, Rest beiseite stellen. Zucker in der Pfanne langsam ohne Rühren bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. 1

REZEPT FÜR VANILLE-NUSSKUCHEN MIT KARAMELLSAUCE

Minute abkühlen und dann in 2 Portionen streifenartig auf den Haselnüssen verteilen. Abkühlen lassen.

5. Vanillecreme einmal durchrühren. Erst Quark, dann geschlagene Sahne unterheben. Kuchen waagerecht in 3 Böden schneiden. Untersten Boden auf eine Platte legen, mit 1/4 der Creme bestreichen. Vorgang noch zweimal wiederholen, zum Ende Kuchen rundherum mit restlicher Creme überziehen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

6. Vor dem Servieren Haselnusskrokant grob zerbrechen. Kuchen damit und mit beiseite gestellten Haselnussblättchen verzieren. Mit der Karamellsauce servieren.