

Gedeckter Nusskuchen

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Teig:**

500 g Mehl
140 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Butter, kalt
4 Eigelb
3 EL Wasser , eiskalt

Füllung:

180 g Butter, weich
180 g Zucker
150 g Mandeln, gemahlen
3 Eier
90 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
30 g Dr. Oetker Marzipan , in kleinen Stückchen
1 Stk. Orange (unbehandelt), abgeriebene Schale

Glasur:

200 g Puderzucker
2 - 3 EL Orangensaft, frisch gepresst

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen gefetteten Backrahmen daraufstellen.

2 Teig:

Mehl mit Zucker und Salz vermischen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen beifügen und so lange mit den Fingern verkneten, bis eine krümelige Masse entsteht. Danach die Eigelbe und das kalte Wasser zufügen und sofort weiter mit den Händen verkneten.

Den Teig in 2 Hälften teilen. Eine Hälfte ausrollen, auf das Backblech legen und den Backrahmen darum stellen. Dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und für ca. eine Stunde kühlstellen. Die andere Hälfte in Folie einwickeln und ebenfalls für diese Zeit kühlstellen.

3 Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

4 Füllung:

Butter und Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln unter die Masse rühren und den Marzipan gut untermischen. Mehl, Mandeln, Backpulver und Orangenschale in einer separaten Schüssel gut vermischen und zu der Butter-Zucker Masse geben. Gut verrühren und auf dem Teig-Backblech verteilen. Den restlichen Teig ausrollen, als Deckel auf den Kuchen legen und backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

5 Glasur:

Den Puderzucker mit dem Orangensaft mischen, sodass eine eher dickflüssige Glasur entsteht und auf den noch heissen Kuchen verteilen.