



Gesamt: 1h 15min
Zubereitung: 1h 0min



16 Stück



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

Zutaten

Knetteig

250 g Weizenmehl
3 gestrichene Teelöffel
Backpulver
65 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 g Butter oder Margarine
6 Tropfen Aroma optional, geht
auch ohne Vanille oder
Bittermandel

Buttercreme

1/2 Pck. Vanillepuddingpulver
40 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Milch
125 g Butter
25 g Kokosfett z.B. 1Wüfel
Palmin

Belag

250 g Gemischte Nüsse nach
Geschmack grob gehackt
125 g Butter
120 g brauner Zucker
50 g Kuvertüre Zartbitter oder
Vollmilch, Geschmackssache

Zubereitung

Knetteig

Alle Zutaten für den Knetteig in den "Mixtopf geschlossen" und 25 - 30
sec. Stufe 4 kneten.

Ein Backblech mit Backpapier belegen oder gut einfetten und Teig ca. 1/2cm
dick ausrollen und auf das Backblech legen.

Backen : Ober-/Unterhitze vorgeheizt 200° 15-20min. Oder

Heißluft 180° nicht vorgeheizt 15-20min.

Buttercreme

Milch, Puddingpulver, Zucker und Salz in den "Mixtopf geschlossen" und
ca. 7min./90° "Linkslauf" Stufe 4 einen Pudding zubereiten.

Butter und Kokosfett bei 50°, ca. 2min. Stufe 2 schmelzen.

Beide Komponenten abkühlen lassen, dann gut miteinander verrühren und auf
dem erkalteten Kuchen verteilen.

Belag

Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen und Nüsse darin rösten.

Die Nussmasse auf der Buttercreme verteilen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit verzieren.



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.