

## ISS - DICH - DUMM - KUCHEN



### Knetteig:

- 250 gr. Weizenmehl
- 3 gestr. TL Backpulver
- 65gr. Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 gr. Butter o. Margarine
- 6 Tropfen Aroma ( Bittermandel oder Vanille)

### Buttercreme:

- $\frac{1}{2}$  Pä. Vanillepudding
- 40gr. Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 gr. Milch
- 125 gr. Butter
- 25 gr. Kokosfett ( z.B. 1 Würfel Palmin)

### Belag:

- 250gr. Gemischte Nüsse grob gehackt ( gut eignen sich Walnüsse)
- 125 gr. Butter
- 120 gr. Brauner Zucker
- 50 gr. Kuvertüre ( Zartbitter o. Vollmilch)

### Knetteig:

- Mehl, Backpulver, Salz vermischen
- Butter, Ei, Zucker, Aroma schaumig rühren
- Mehlmischung nach und nach dazugeben
- alles gut verkneten
- auf einem gefetteten Blech (oder mit Backpapier) ausrollen (ca.  $\frac{1}{2}$  cm dick)
- Backen: Ober-/Unterhitze 200°C vorgeheizt 15-20 min.  
Heißluft 180 °C nicht vorgeheizt 15-20 min.

### Buttercreme:

- aus Milch, Puddingpulver, Zucker, Salz einen Pudding kochen
- Butter, Kokosfett schmelzen und gut verrühren
- BEIDE KOMponenten GUT ABKÜHLEN LASSEN !!!!
- miteinander verrühren
- auf dem erkalteten Boden verteilen

### Nussbelag:

- Butter + Zucker in der Pfanne schmelzen
- Nüsse darin rösten
- auf der Buttercreme verteilen
- Kuvertüre schmelzen und den Kuchen damit verzieren