

Blechkuchen Weihnachten

Kategorien: Blechkuchen, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 16 Portionen

FÜR DEN KUCHEN

300	Gramm	Butter (weich)
200	Gramm	Zucker
1		Bio-Orange (Abrieb)
1	Teel.	Zimtpulver
1/2	Teel.	Gewürznelke (gemahlen)
1/2	Teel.	Macisblüte (gemahlen)
5		Eier
400	Gramm	Mehl
100	Gramm	Haselnüsse gemahlen
2	Essl.	Speisestärke
1	Teel.	Backpulver
100	ml	Milch
2	Essl.	Rum
150	Gramm	Walnusskerne
60	Gramm	Brauner Zucker

FÜR DIE FÜLLUNGEN

200	Gramm	Mascarpone
1	Essl.	Zitronensaft
	Einige	Tropfen Vanillearoma
2	Essl.	Puderzucker
100	ml	Sahne
150	Gramm	Nussnougatmasse (weich)

Anleitung:

1. Schritt Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein tiefes Backblech (ca. 24x24 cm) mit Backpapier auslegen. 250 g Butter mit dem Zucker, Orangenabrieb, Zimt, Gewürznelken und Macis cremig rühren. Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren. Das Mehl mit den Haselnüssen, der Stärke und Backpulver vermischt darüber streuen und mit der Milch und dem Rum unterrühren. Den Teig in der Form glatt streichen. Die Walnüsse mit dem braunen Zucker vermischen und auf den Teig streuen. Mit der übrigen Butter in Flöckchen belegen und im Ofen ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Anschließend waagrecht in 3 Böden teilen.

2. Schritt Den Mascarpone mit dem Zitronensaft, Vanille und Puderzucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Auf den unteren Boden streichen und den mittleren Boden auflegen. Mit der Nussnougatcreme bestreichen und den Deckel auflegen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

In Stücke geschnitten servieren.