

# Blechkuchen mit Nussdecke

ca. 60 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

250 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
2 EL Milch  
60 g flüssige Butter

### Nuss-Belag:

200 g Butter  
250 g sehr fein gehackte Nüsse nach  
Wahl  
200 g Zucker  
2 KL Backkakao

## 1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

## 2 Den Teig quadratisch (30 × 30 cm) ausrollen und auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben.

## 3 Nuss-Belag:

Die Butter schmelzen (darf nicht heiß sein) und mit den übrigen Zutaten verrühren. Den Belag mit einem Löffel auf dem Teig verteilen. Das Ganze ca. 10 Min. rasten lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für den Belag kann man statt Nüssen auch 200 g geriebene Mandeln und 50 g gehackte kandierte Ananas verwenden.

