

Duo-Kuchen

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

450 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
80 g gesiebter Staubzucker
80 g weiche Butter
¼ l lauwarme Milch
1 Ei (Größe M)

Nuss-Füllung:

½ l Milch
150 g Zucker
1 Messerspitze Zimt
200 g geriebene Nüsse nach Wahl

Mohn-Füllung:

190 ml Milch
150 g Zucker
200 g gemahlener Mohn

Zum Bestreuen:

Staubzucker

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 Nuss-Füllung:

Milch mit Zucker und Zimt aufkochen. Die Nüsse einrühren, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

3 Mohn-Füllung:

Milch mit Zucker aufkochen. Den Mohn einrühren, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

- 4 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und in zwei Stücke teilen. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. 5 mm dick ausrollen. Auf jedes Teigstück jeweils gleichmäßig Nuss- und Mohnfüllung streichen und einrollen. Die beiden Teigrollen zu einer Kordel drehen, die Teig-Enden ineinander stecken und in eine befettete, bemehlte Kranzkuchenform (26 cm Ø) geben. An einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

Den Kuchen kurz in der Form abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

5 Zum Bestreuen:

Den erkalteten Kuchen mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sind die Füllungen etwas zu fest, einige Löffel Flüssigkeit einrühren.
- Sind die Füllungen etwas zu weich, einige Semmel- oder Kuchenbrösel einrühren.

