

Nuss-Orangenkuchen

ca. 30 Stück



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Nuss-Makronenmasse:

6 Eiklar (Größe M)
180 g Zucker
180 g gesiebttes glattes Mehl
150 g geriebene Haselnüsse
100 g geriebene Pekannüsse
120 g flüssige Butter

Orangenbelag:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
50 g Zucker
400 ml Orangensaft

Schoko-Nussbelag:

$\frac{1}{8}$ l flüssiges Schlagobers
20 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
40 g Butter
120 g klein geschnittene
Kochschokolade
40 g gemahlene Walnüsse

1 Nuss-Makronenmasse:

Für die Masse Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Mehl mit Nüssen vermischen und abwechselnd mit Butter unterrühren.

2 Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Orangenbelag:

Puddingpulver mit Zucker und Orangensaft unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Belag auf den erkalteten Kuchen streichen. Den Kuchen ca. 1/2 Std. kaltstellen.

④ **Schoko-Nussbelag:**

Schlagobers mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter aufkochen. Vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren, bis diese geschmolzen ist. Die Nüsse unter die überkühlte Masse rühren. Den Belag auf den Kuchen streichen. Den Kuchen ca. 1/2 Std. kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine weiße Schokoglasur 400 ml flüssiges Schlagobers mit 200 g weißer Kuvertüre unter Rühren aufkochen. Die Glasur ca. 24 Std. kalt stellen. Die Glasur mit dem Schneebesen leicht cremig aufschlagen, auf dem Kuchen glatt streichen und mit einigen Himbeeren bestreuen.