



Nutella®-Kuchen

MIT NUSS-NOUGAT-CREME



ZUBEREITUNG

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Haselnüsse und Nutella® unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Min.

Für 6 Personen

ZUTATEN

Für die Springform (Ø 20 cm)

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig

4 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Dr. Oetker gemahlene Haselnüsse
2 geh. EL Nutella®

Füllung

etwa 350 g Nutella®

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden lösen und Gebäck erkalten lassen.

Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 2 geh. EL Nutella® bestreichen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken.

Den Rand und die Oberfläche des Kuchens vollständig mit Nutella® einstreichen. Nach Belieben mit Dr. Oetker Gebäcksmuck oder Dr. Oetker Haselnusskrokant verzieren. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.