

Aachener Kranz



Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 2 Std., 45 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

Portionen: 1 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 125g Butter/Margarine
- 120g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker oder Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 300g Mehl
- 100g Speisestärke
- 3 gestr. TL Backpulver
- 3-4 EL Milch
- Fett für die Form
- 1 Becher (400g) Nuss-Nougat-Creme
- 1/2 Becher (100g) Schlagsahne
- 1 Becher (225g) Aprikosenkonfitüre
- 1 Gläschen Marillengeist
- 1 Päckchen (100g) Haselnusskrokant
- 16 Haselnusskerne
- 1 EL Pistazienkerne zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Das Fett (Butter/Margarine) schaumig schlagen; Zucker, Vanillin, Salz sowie die Eier nach und nach hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und über die Masse sieben und zusammen mit der Milch unterrühren.

Eine Kranzform (26-28cm Durchmesser) einfetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Gas: Stufe 2) 50-60 Minuten backen.

Nuss-Nougat-Creme und Sahne mit dem Schneebesen des Handrührgeräts ca. 3 Minuten verrühren. 3-4 Stunden kalt stellen.

Konfitüre durch ein Sieb streichen, leicht erwärmen und mit dem Marillengeist verrühren.

Den Kranz auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann zweimal horizontal halbieren/durchschneiden. Die beiden unteren Hälften mit 2/3 der Nuss-Nougat-Masse bestreichen und den Kranz wieder zusammensetzen. Rundherum mit der Konfitüre dünn bestreichen und mit dem Haselnusskrokant bestreuen.

Die restliche Nuss-Nougat-Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und zur Dekoration verwenden. Pro Stück eine entsprechende Rosette spritzen. Die Haselnusskerne auf die Rosette geben. Bis zum Servieren noch ca. 35-40 Minuten kaltstellen.