Pralinenkranz

Für die Springform mit Rohrboden (Ø 26 cm):
Nicht nur für Naschkatzen köstlich.

Zutaten:

Für die Form:
etwas Fett
Weizenmehl
Rührteig:
1 Backmischung Dr. Oetker Schoko Kuchen
150 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch

Füllung:
75 g kakaohaltige Fettglasur (liegt der Backmischung bei)
200 g weiche Nuss-Nougat-Creme
50 g weiche Butter
1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Natürliches Jamaica-Rum-Aroma

Außerdem:
etwas Kakao (ungezuckert)
einige Pralinen

Zubereitung

Vorbereiten: Heizen Sie den Backofen vor. Fetten und mehlen Sie die Springform mit Rohrboden.

Rührteig: Backmischung in eine Rührschüssel geben, weiche Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.
Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 45 Minuten
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.
Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Kuchen einmal waagerecht durchschneiden.

Füllung: Fettglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Weiche Nuss-Nougat-Creme mit weicher Butter mit dem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Finesse und Glasur unterrühren. Etwa 3 Esslöffel von der Nougatmasse abnehmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Stern- oder Lochtülle füllen. Mit übriger Füllung den unteren Boden bestreichen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Den Kranz nach Belieben mit Nougattuffs verzieren, leicht mit Kakao bestäuben und mit Pralinen dekorieren.