



ORANGEN-NUSSKUCHEN

ZUTATEN:

ca. 48 Stück à 80 g Einwaage (Ø 8 cm)

Rührmasse

| | |
|--------------------------|---------|
| 43113 SandRühr Premium | 600 g |
| 46022 Backfüll Variant | 600 g |
| Weizenmehl | 550 g |
| Haselnussgrieß, geröstet | 500 g |
| Wasser | 1.150 g |
| Speiseöl | 250 g |
| Glukosesirup | 100 g |
| 22206 Konditoreipaste | |
| Haselnuss ohne Stücke | 215 g |
| 73304 Haselnuss Europa | 50 g |
| 15104 Zimtino | 15 g |
| 17303 Oraperl | 6 g |

Orangencanache

| | |
|---------------------------------|-------|
| Sahne | 175 g |
| Zartbitter-Kuvertüre | 350 g |
| 20104 Konditoreipaste Apfelsine | 30 g |
| Orangenlikör | 45 g |

Dekor

| | |
|----------------------|-------|
| Haselnüsse, geröstet | 48 St |
| 36818 Schokoladino | 730 g |
| Zartbitter-Kuvertüre | 730 g |
| 41518 Blancoladino | 75 g |

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 25 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse im langsamen Maschinengang ca. 4 Minuten glatt rühren und ca. 20 Minuten quellen lassen. Die Masse in die gefetteten Mini-Guglhupfformen einfüllen und backen.

Für die Canache die Sahne aufkochen und mit der aufgelösten Kuvertüre verrühren, Konditoreipaste Apfelsine und Cointreau zugeben. Nach dem Abkühlen aufschlagen und eindressieren, mit einer Haselnuss belegen.

Die Gebäcke überziehen und mit Blancoladino überspinnen.

Ich liebe die Kombination aus Orange und Nuss. Das Besondere an diesem Kuchen ist die Orangencanache, welche das Gebäck schön saftig macht, sodass es sich dadurch relativ lange abverkaufen lässt.

Marc Müller-Adams, Konditor- und Bäckermeister sowie Dreidoppel Fachberater

