

"Fress-Dich-Dumm-Kuchen" von A. Brase, Westerholz

Knetteig:

250 g Mehl

3 gestr. TL Backpulver

65 g Zucker

1 Prise Salz

3 Tropfen Buttervanille Aroma

3 Tropfen Bittermandel Backöl

1 Ei

125 g Butter

Buttercreme:

1/2 P. Vanillepuddingpulver

50 g Zucker

1 Prise Salz

1/4 l Milch

125 g Butter

25 g Kokosfett

Belag:

250 g grob gehackte Walnuskerne

125 g Butter

125 g Zucker

50 g Halbbitterkuvertüre

Knetteig herstellen.

Auf einem gefetteten Backblech ca. 1/2 cm dick ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Backofen auf ca. 200°C U-/Oberhitze vorheizen. Bei Heißluftbetrieb 180°C nicht vorheizen.

Den Boden 15-20 Minuten backen und auf dem Blech auskühlen lassen.

Für die **Buttercreme** Puddingpulver, Zucker, Salz, und Milch nach Packungsaufschrift zu einem Pudding verarbeiten.

Unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.

Butter und Kokosfett zerlassen, etwas abkühlen lassen und unter den Pudding rühren.

Auf den erkalteten Boden streichen.

Für den **Belag** Walnüsse in Butter und Zucker rösten und auf der Creme verteilen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und den Kuchen damit besprenkeln.