



OSTERKUCHEN "DREI WÜNSCHE" (TM6, TM5)

25 Min. 3 Std. mittel 12 Scheiben Pro 1 Scheibe: Energiewerte 1366 kJ, Energiewerte 326 kcal, Eiweiß 6 g, Kohlenhydrate 44 g, Fett 15 g, Natrium 100 mg, gesättigte Fettsäuren 7 g, Ballaststoffe 1.6 g

Zubereitung

ZUTATEN

75 g Rosinen
1 EL Wasser und mehr zum Einweichen,
davon 1 EL, warm
150 g Butter, weich, in Stücken, und
etwas mehr zum Einfetten
50 g Nüsse, ganz, gemischt (z. B.
Walnüsse, Haselnüsse, Pecannüsse)
150 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
30 g Mohn
100 g Puderzucker
gehobelte Mandeln zum Bestreuen

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Kastenform (ca. 25 x 11 x 10 cm),
Backpinsel, Backpapier, Kuchengitter

TM TEILE

Messbecher, Spatel

KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

1. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Rosinen einwiegen, mit warmem Wasser bedecken und einweichen lassen.
 2. Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Kastenform (ca. 25 x 11 x 10 cm) einfetten.
 3. Nüsse in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** grob zerkleinern und umfüllen.
 4. Zucker in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
 5. Butter, Eier, Mehl und Backpulver zugeben und **30 Sek./Stufe 4** verrühren. $\frac{1}{2}$ des Teigs in eine Schüssel umfüllen und zur Seite stellen. Die Hälfte des Teigs aus dem Mixtopf in eine separate Schüssel umfüllen und zur Seite stellen.
 6. Zerkleinerte Nüsse in eine Schüssel mit dem Teig zugeben, gut vermischen, in die vorbereitete Kastenform umfüllen und glatt streichen. Rosinen abtropfen lassen, in die andere Schüssel zugeben, gut vermischen und den Rosinenteig auf den Nussteig streichen.
 7. Mohn in den Mixtopf zugeben, **8 Sek./Stufe 2.5** verrühren, auf den Rosinenteig geben und glatt streichen. Kuchen ca. 1 Stunde (180°C) backen (Stäbchenprobe machen), dabei nach ca. 40 Minuten mit Backpapier abdecken.
 8. Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen. Puderzucker mit Wasser in einem Schüsselchen verrühren, auf den abgekühlten Kuchen streichen, mit gehobelten Mandeln bestreuen, trocknen lassen und servieren.
-