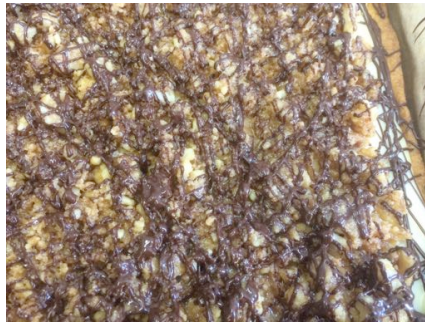


„Fress-mich-dumm-Kuchen“:



Menge	Zutaten	Zubereitung
Mürbteig:		
250 g	Mehl	Mehl und Backpulver mischen, Butter in Flocken und restliche Zutaten zugeben, mit Knethaken zusammenarbeiten, kurz durchkneten und kühl stellen. Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen, Mürbteig dünn ausrollen, mit der Gabel einstechen, bei 200°C ca. 15 Minuten backen.
3 TL	Backpulver	
65 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
3 Tropfen	Bittermandelaroma	
1 Ei		
125 g	Butter	
Buttercreme:		
250 ml	Milch	Puddingpulver mit Zucker, Salz und etwas kalter Milch anrühren, restliche Milch aufkochen, unter ständigem Rühren diese Masse zugeben, kurz aufkochen lassen, im Wasserbad abkühlen. Butter und Kokosfett zerlassen, etwas abkühlen lassen, nach und nach zu dem Pudding rühren und fertige Buttercreme schließlich auf den erkalteten Teigboden streichen.
½ Pckg.	Vanillepuddingpulver	
50 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
125 g	Butter	
25 g	Kokosfett	
Belag:		
250 g	Walnusskerne	Walnüsse noch in der Packung mit dem Wellholz etwas zerdrücken, mit der Butter und dem Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen, abkühlen und auf der Creme verteilen. Kuvertüre mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke knapp abschneiden und den Kuchen mit der Kuvertüre besprenkeln.
125 g	Butter	
125 g	Zucker	
50 g	Zartbitterkuvertüre	
etwas	Kokosfett	