



60er-Kuchen

Cakes / Mini Cakes | Vegetarian | Mid-afternoon | Mid-morning | All year round |
nutella Sechzig Jahre Rezepte

👨‍🍳👨‍🍳👨‍🍳 | 1 hour 🕒 | 🍪🍪🍪

Für 10 Personen

- 600g Mehl
- 150g Mandelmehl
- 260g feiner Zucker
- 400g weiche Butter
- 2 Eier
- 1l Schlagsahne
- 40g Haselnusspaste
- 200g Mascarpone
- 150g Zucker
- 150g Nutella
- 150g frisches Obst; hier: Aprikosen, rote Johannisbeeren und Erdbeeren

60er-Kuchen

Schritt 1



Zucker und Butter in einer Küchenmaschine schaumig rühren. Eier hinzufügen und weiterrühren.

Schritt 2



Dann gesiebtes Mehl und Mandelmehl zufügen und rasch einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Schritt 3



Den Teig in vier Viertel teilen und mit einer Teigrolle ausrollen.

Schritt 4



Aus den Teigstücken zweimal eine 6 und zweimal eine 0 formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dieses zehn Minuten ins Gefrierfach stellen.

Schritt 5

Dann 15 Minuten im auf 150°C vorgeheizten Backofen backen.

Schritt 6

In der Zwischenzeit Mascarpone, Schlagsahne, Haselnusspaste und Zucker miteinander verrühren.

Schritt 7

Johannisbeeren abzupfen, Aprikosen in dünne Streifen schneiden und Erdbeeren vierteln.

Schritt 8



Der Name und das Logo NUTELLA® sowie die Abbildung des NUTELLA-Glases sind eingetragene Marken der Ferrero Deutschland GmbH. Die Verwendung von NUTELLA®-Nuss-Nougat-Creme für die Zubereitung anderer Produkte verleiht nicht automatisch das Recht zur Nutzung der NUTELLA®-Marken. Die Ferrero Deutschland GmbH gestattet jedoch unter den unten genannten Bedingungen eine bestimmte, begrenzte Nutzung