



## NUSS-STREUSELKUCHEN - ČUPAVA KATA KUCHEN

### Zutaten für den Teig:

250 g weiche Butter  
70 g Puderzucker  
etwas Vanille  
4 Eigelbe Gr. M  
½ Pkg. Backpulver (=8 g)  
370 g Mehl (in Ö Typ W480, in D 405)

### Füllung:

4 Eiweiß Gr. M (120 g) + Prise Salz  
80 g Zucker  
130 g Powidl/Pflaumenmus  
200 g gemahlene Walnüsse



### Zubereitung:

- 1) Verrührt per Hand oder mit dem Mixer weiche Butter, Puderzucker, Vanille und Eigelbe. Vermischt Mehl mit Backpulver, gebt sie dazu und verknetet einen kompakten Teig.
- 2) Ungefähr **1/3 des Teiges** formt ihr **zu einer dicken Rolle** und wickelt sie in Frischhaltefolie ein. Stellt sie in den **Gefrierschrank für ca. 1 Stunde**. Den **restlichen Teig** legt ihr auf Frischhaltefolie, drückt ihn flach, formt ihn grob zu einem Quadrat oder Rechteck und wickelt ihn in Frischhaltefolie ein. Dieser Teil kommt für **ca. 45 min in den Kühlschrank**. Er sollte etwas fester geworden sein, aber nicht komplett auskühlen oder brüchig sein wie z.B Plätzchenteig.
- 3) Auf einem Stück Backpapier zeichnet ihr ein **Rechteck mit ca. 20 x 30 cm Größe** vor. Dreht das Papier um, legt die Teigplatte drauf und rollt sie auf die vorgezeichnete Größe aus. Ich lege dann einen Backrahmen in der selben Größe drumherum und entferne den überschüssigen Teig. Dieser wird ebenfalls verknetet und eingefroren.
- 4) Stecht die Platte mehrmals mit einer Gabel ein und backt sie vor. **Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad O/ U Hitze ca. 10 min.**
- 5) In dieser Zeit bereitet ihr die Füllung zu. Mixt das Eiweiß mit einer Prise Salz cremig. Fügt nach und nach den Zucker hinzu und mixt weiter, bis ihr einen festen Eischnee habt. Rührt den Powidl und die Nüsse ein.
- 6) Verteilt die Füllung auf der vorgebackenen Teigplatte und streicht sie glatt. Nehmt den gefrorenen Teig aus dem Gefrierschrank und reibt ihn auf einer Reibe in grobe Stücke. Verteilt diese gleichmäßig auf der Füllung. Gebt den Kuchen **wieder in den Ofen**. Diesmal für **ca. 20-25 min** bzw. bis er an der Oberfläche etwas Farbe angenommen hat (hellgelb – nicht goldgelb, sonst wird er trocken).
- 7) Nehmt ihn aus dem Ofen, lasst ihn 10 min auskühlen und entfernt den Backrahmen. Ich gebe ihn gerne in eine Kuchenbox der selben Größe, lasse ihn auf Zimmertemp. auskühlen, schneide ihn in kleine **Rechtecke mit 3 x 7 cm Größe** (siehe Video) und stelle ihn dann über Nacht in den Kühlschrank. Am nächsten Tag noch mit Puderzucker bestreuen und servieren.

### Tipps:

- a) dieser Kuchen eignet sich perfekt zum **Einfrieren**. Ich gebe die geschnittenen Stücke mit etwas Abstand zueinander in eine Box und friere sie so ein. Auftauen über Nacht im Kühlschrank oder 1-2 Stunden auf Zimmertemperatur.
- b) Im Kühlschrank gelagert ist er mindestens **2 Wochen haltbar**.
- c) **Alternative Zutaten:** statt Walnüssen könnt ihr Haselnüsse und statt Powidl andere Marmelade-Sorten verwenden.
- d) **Wichtig:** die Teigplatte sollte nicht zu lange im Kühlschrank stehen, da sie sonst brüchig wird und schwer auszuwalken ist. Lieber zu kurz als zu lange kühlen! Sollte es euch trotzdem passieren, dass sie steinhart ist – einfach auf Zimmertemperatur stehen lassen. Dann lässt sie sich wieder bearbeiten.
- e) **Alternative Vorgehensweise:** ihr könnt den Teig, anstatt ihn zum Rechteck zu formen, zu kühlen und auszurollen, auch im weichen Zustand gleich in die Form drücken. Dadurch wird der Boden jedoch nicht ganz so eben und die fertigen Stücke haben keine so sauberen Schichten, wie wenn ihr den Teig kühlt und dann ausrollt.

### Sastojci za tijesto:

250 g omekšalog maslaca  
70 g šećera u prahu  
malo vanilije  
4 žumanjka vel. M  
½ pak. praška za pecivo (=8 g)  
370 g brašna (u AUT tip W480, u D 405)

### Fil:

4 bjelanjka vel. M (120 g) + prstohvat soli  
80 g šećera  
130 g pekmeza od šljiva  
200 g mljevenih oraha



### Priprema:

- 1) Ručno ili mikserom sjedinite omekšali maslac, šećer u prahu, vaniliju i žumanjke. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo, dodajte smjesi i umijesite kompaktno tijesto.
- 2) Otprilike **1/3 tijesta oblikujte u debeli valjak**, zamotajte u prozirnu foliju i stavite **u zamrzivač na otprilike 1 sat. Preostalo tijesto** stavite na prozirnu foliju, malo spljoštite, oblikujte u kvadrat ili pravougaonik i zamotajte u foliju. Taj dio tijesta stavite **u frižider na otprilike 45 minuta**. Tijesto bi trebalo postati čvršće, ali ne previše tvrdo ili lomljivo poput tijesta za kekse.
- 3) Na komadu papira za pečenje nacrtajte **pravougaonik veličine 20 x 30 cm**. Okrenite papir na drugu stranu, stavite tijesto na njega i razvaljajte ga do označene veličine. Zatim stavite okvir za pečenje iste veličine oko tijesta i uklonite višak. Ostatke tijesta skupite i zamrznite.
- 4) Izbodite tijesto viljuškom na nekoliko mjesta i predpecite ga. **U prethodno zagrijanoj rerni na 175°C gornji/donji grijači oko 10 minuta**.
- 5) Dok se tijesto peče, pripremite fil. Miksajte bjelanjke s prstohvatom soli dok ne postanu kremasti. Postepeno dodajte šećer i miksajte dok ne dobijete čvrsti snijeg. Umiješajte pekmez od šljiva i mljevene orahe.
- 6) Fil ravnomjerno rasporedite po predpečenoj podlozi i poravnajte. Izvadite zamrznuti dio tijesta i krupno naribajte na rendi. Naribano tijesto ravnomjerno rasporedite po filu. **Vratite kolač u rernu i pecite još 20-25 minuta**, odnosno dok površina ne dobije lagano žutu boju (ne zlatno-žutu ili smeđu, kako se kolač ne bi isušio).
- 7) Izvadite kolač iz rerne, ostavite da se hladi jedno 10 minuta i pažljivo uklonite okvir za pečenje. Kolač zatim stavljajte u kutiju iste veličine, ostavite da se potpuno ohladi (može i preko noći), a zatim ga narežem na **male pravougaonike veličine 3 x 7 cm** (pogledajte video).

### Savjeti:

- a) Ovaj kolač je savršen za **zamrzavanje**. Narezane komade stavim u kutiju s malim razmakom između njih i tako ih zamrznem. Odmrzavanje: preko noći u frižideru ili 1-2 h na sobnoj temp.
- b) **Rok trajanja:** u frižideru se može čuvati najmanje 2 sedmice.
- c) **Alternativni sastojci:** umjesto oraha možete koristiti lješnjake, a umjesto pekmeza od šljiva drugi džem.
- d) **Važno:** tijesto ne bi trebalo predugo stajati u frižideru jer postaje lomljivo i teško se razvalja. Bolje je kraće hladiti nego predugo! Ako se ipak dogodi da je pretvrdo, ostavite ga na sobnoj temperaturi da omekša prije daljnje izrade.
- e) **Alternativni način pripreme:** tijesto možete, umjesto da ga oblikujete u pravougaonik, hladite i razvaljate, odmah ručno utisnuti u kalup dok je još mekano. No, tad podloga neće biti tako ravna, a gotovi komadi neće imati tako uredne slojeve kao kad se tijesto prethodno ohladi i razvalja.