

SAFTIGER NUSSNOUGATKUCHEN



Saftiger Nussnougatkuchen



Zubereitungszeit
60 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

RÜHRTEIG

Die Hälfte der Haselnüsse mit einem Messer grob hacken. Die übrigen Haselnüsse fein mahlen. Nun beides gemeinsam in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die Haselnüsse duften. Haselnüsse abkühlen lassen.

Eier mit Zucker, Vanilleextrakt und Salz in 4-5 Minuten schaumig rühren. Das Öl vorsichtig bei niedriger Stufe einrühren. Herrenschokolade und Nougat in Würfel schneiden. Mehl mit Backpulver mischen und nun die Mehlmischung, Nougat, Herrenschokolade, geröstete Nüsse und Rum oder Milch kurz einrühren. Den Teig in eine Backform mit 26 cm Ø (z. B. Stern) einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 45-55 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

DEKORATION

Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Kuvertüre fein hacken. 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Dann vom Wasserbad herunternehmen und das restliche Drittel und das Kokosöl zufügen. So lange rühren, bis die Kuvertüre komplett geschmolzen ist.

Den Kuchen aus der Backform lösen und mit der Kuvertüre bestreichen. Mit den Haselnüssen bestreuen und die Kuvertüre festwerden lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

RÜHRTEIG:

- 250 g** Haselnüsse
- 4** Eier
- 200 g** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 250 g** Sonnenblumenöl
- 100 g** Herrenschokolade
- 200 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 2 EL** Rum
- 200 g** Nussnougat

DEKORATION:

- 200 g** Vollmilchkuvertüre
- 30 g** Kokosöl
- 100 g** Haselnüsse