

NUSS-NOUGAT-KUCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #98



Dieser saftige Kastenkuchen schmeckt wunderbar nussig und sieht durch die Glasur aus zwei Komponenten richtig hübsch aus. Die Zubereitung ist in wenigen Minuten erledigt und der Kuchen muss dann nur noch in den Ofen und anschließend dekoriert werden.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 30 cm

Breite: 12 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und fette eine Kastenform mit Backtrennspray oder Butter ein.



Achte darauf, dass alle Zutaten zimmerwarm sind.

Verwende Backmehl, statt normalem Mehl und verzichte dann auf die Zugabe von Backpulver.

HASELNUSSTEIG:

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 3** Eier
- 200 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 100 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 100 g** Haselnüsse (gehackt)
- 50 g** Schokoladenstreusel
- 100 g** Milch

HASELNUSSTEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 4-5 Minuten weißcremig. Gib ein Ei nach dem anderen dazu und rühre es jeweils 1 Minute ein, damit die Rührmasse homogen wird. Gib nun das Mehl gemeinsam mit dem Backpulver, den gemahlene und gehackte Haselnüssen, den Schokoladenstreuseln und der Milch dazu und verrühre die Zutaten nur kurz, bis sie sich verbunden haben.

DEKORATION:

- 150 g** Zartbitterkuvertüre
- 40 g** Kokosöl
- 50 g** Noisette Schokolade
- 40 g** Haselnüsse (gehackt)

HASELNUSSKUCHEN BACKEN

Verteile den Teig in der Backform, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 45-50 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch und nimm den Kuchen aus dem Ofen. Lasse ihn in der Form etwa 10 Minuten abkühlen und stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter. Lasse ihn komplett erkalten.

DEKORATION

Stelle den abgekühlten Kuchen mit dem Abkühlgitter über einen Teller oder ein Blech. Schmilz etwa zwei Drittel der Zartbitterkuvertüre über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Rühre dann das übrige Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Gib das Kokosöl dazu und rühre es ebenfalls ein. Gieße die Glasur über den Kuchen und verstreiche sie auf der Oberfläche des Kuchens. Heruntergetropfte Glasur kannst du mit einem Pinsel aufnehmen und an den Rand des Kuchens streichen. Schmilz die Noisette Schokolade ebenfalls über dem Wasserbad und gieße sie dann in leichten Streifen über den Kuchen. Streue die

NUSS-NOUGAT-KUCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #98



gehackten Haselnüsse über die noch weiche Glasur und lasse sie bei Raumtemperatur fest werden. Setze den Kuchen zum Servieren auf eine Tortenplatte. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!