

REZEPT FÜR NOUGATKUCHEN



NOUGATKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 16 Stücke | 95 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 300 g Nussnougat-Masse
- 240 g weiche Butter
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (M)
- 400 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 150 ml Milch
- Fett für die Form
- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 30 g Kakao



3317

ZUBEREITUNG

422

Kcal

Pro Stück ca.

6

Gramm

Eiweiß

50

Gramm

Kohlenhydrate

20

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. 250 g Nougat klein würfeln. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit Milchiterrühren.

2. Gewürfelten Nougat unterheben und Teig in eine gefettete Guglhupfform (22 cm Durchmesser, ersatzweise eine Springform mit Kranzeinsatz, 26-28 cm Durchmesser) geben. Kuchen im heißen Backofen 60 - 65 Minuten backen, evtl. zum Ende hin Oberfläche mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.

3. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Puderzucker und Kakao zusammen sieben und mit 4-6 EL lauwarmem Wasser zu einem [Guss](#) verrühren. Kuchen damit überziehen und antrocknen lassen. Übrigen Nougat über einem heißen Wasserbad erwärmen und glatt rühren. Dekorativ darüber verteilen und trocknen lassen.