

Megaleckerer Nougat - Gugelhupf

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

		Ohne Mehl, nur mit Mandeln und Nüssen
		Zutaten für Portionen
200	Gramm	Butter
170	Gramm	Zucker
200	Gramm	Mandel(n), gerieben
200	Gramm	Nüsse, gerieben
200	Gramm	Nougat
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Backpulver
6		Ei(er)
		Butter, für die Form
		Nüsse, gerieben, für die Form

Anleitung:

Den Ofen auf 180 Grad erhitzen. Eine Gugelhupfform mit 22 cm Durchmesser mit weicher Butter einstreichen und mit geriebenen Nüssen bestreuen. Das Nougat im Wasserbad flüssig machen.

Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker etwas aufschlagen, nach und nach die 6 Eier zugeben und zu einer dickcremigen Masse rühren.

Die geriebenen Mandeln und die geriebenen Haselnüsse mit dem Backpulver gut vermischen und zusammen mit dem flüssigen Nougat vorsichtig unter die aufgeschlagene Butter/Eiermasse heben.

Diese Masse dann in die Gugelhupfform füllen und in die untere Schiene des vorgeheizten Ofens schieben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf ca. 160 Grad zurückdrehen. Backzeit 60-70 Minuten.

Den Gugelhupf aus dem Ofen nehmen, 15-20 Minuten auskühlen lassen und dann zum endgültigen Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. Ruhezeit: ca. 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de