

Nougat - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 16 Portionen

Das Rezept ist für eine Gugelhupf-Form (ca. 2 l Inhalt)

200	Gramm	Nougat (schnittfeste Nussnougatmasse)
300	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
200	Gramm	Margarine
6		M.- große Ei
200	Gramm	Mehl (Weizenmehl)
3	Teel.	Backpulver
0,2	Ltr.	Sahne

Semmelbrösel
Puderzucker
Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Anleitung:

Die Nougatmasse etwa 1 Stunde ins Tiefkühlfach legen. Gemahlene Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett oder auf dem Blech im Backofen anrösten, bis sie leicht bräunlich werden. Die Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb mit dem Zucker vermischen. Margarine in einer anderen Schüssel schaumig rühren und dann löffelweise das Ei-Zucker-Gemisch dazu rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und löffelweise unterheben; dabei die Sahne hinzufügen, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Haselnusskerne beimischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Zuletzt die Nougatmasse in kleine Würfel schneiden und unterziehen. Den Teig in eine gut eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen und glatt streichen. Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180° C, Umluftherd 160° C, Gas Stufe 2. Backzeit: ca. 60 Minuten. Kuchen gut 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und völlig auskühlen lassen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten