

Praliennen Gugelhupf 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)
100	Gramm	Mandel gemahlen
130	Gramm	Mandelkrokant
2	Essl.	Kakao gemalen
200	Gramm	Margarine/Butter
50	Gramm	Schokoladenplättchen
6		M.- große Ei
200	Gramm	Mehl (Weizenmehl)
3	Teel.	Backpulver
0,2	Liter	Cointreau
		Semmelbrösel
		Puderzucker
		Nougatwürfel/Praliene

Anleitung:

Die Nougatmasse etwa 1 Stunde ins Tiefkühlfach legen. Gemahlene Mandel 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, dabei den Likör hinzufügen, sodass eine cremige Masse entsteht.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen, sieben und die gem. Mandel, Krokant und Schokoladenplättchen, löffelweise unterheben, mit dem steif geschlagenen Eiweiß abwechslungsweise 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 Schokoladenglasur überziehen und auf jedes Stück ein Würfel Nougat oder eine Praliene setzen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten