

Zebrakuchen mit Nougat und Eierlikör

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Portionen

		Zutaten für
200	Gramm	Butter
200	Gramm	Nougat (Nussnougat)
5		Ei(er)
220	Gramm	Puderzucker
200	ml	Eierlikör
125	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestärke
1	Pack.	Backpulver
1	Essl.	Kakaopulver
50	Gramm	Kuvertüre, weiß, nach Belieben, zum Dekorieren

Anleitung:

Eine Kastenform (30 cm) mit Backpapier auslegen. Butter und 100 g Nougat getrennt schmelzen. Eier und Puderzucker mit dem Handrührgerät ca. 8 Minuten schaumig schlagen, dann den Eierlikör und die Butter unterschlagen. Das gesiebte Mehl-Stärke-Backpulvergemisch kurz mit dem Schneebesen unterheben. Teig halbieren. Unter die eine Hälfte das geschmolzene Nougat und den Kakao mischen. Den Teig esslöffelweise in farblich abwechselnden Schichten in die Kastenform geben, dabei die Teigportionen nicht glatt streichen, sondern in die Mitte der Form geben, sodass sie von der nachfolgenden Schicht nach außen gedrückt werden. Bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen. Übriges Nougat schmelzen, Kuchen damit beziehen. Nach Belieben von einem weißen Kuvertüreblock mit einem Sparschäler Späne schaben und den Kuchen damit dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten