

REZEPT FÜR NOUGATKUCHEN | SWEETFAMILY



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

ZUBEREITUNG

422

Kcal

Pro Stück ca.

6

Gramm

Eiweiß

50

Gramm

Kohlenhydrate

20

Gramm

Fett

Teig vorbereiten:

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 Milch unterrühren.

Kuchen backen:

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.

Guss und dekorieren:

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.