

## NOUGATKUCHEN



### NOUGATKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 16 Stück: | 85 Min. | + Abkühlzeit

#### 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



#### ZUBEREITUNG

422

Kcal

Stück

6

Gramm

Eiweiß

50

Gramm

Kohlenhydrate

20

Gramm

Fett

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.

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.

3. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Übrigen Nougat in 12 bis 16 Dreiecke schneiden. [Kakao-Puderzucker](#) sieben und nach Packungsanweisung mit lauwarmem Wasser zu einem [Guss](#) verrühren. Kuchen damit überziehen und mit Nougatdreiecken verzieren. Trocknen lassen.