

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



**Saftiger
Nussnougatkuchen**



Zutaten

Rührteig

250 g Haselnüsse
4 Eier
200 g Zucker
½ TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
250 g Sonnenblumenöl
100 g Schwarze
Herrenschokolade

200 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Rum oder Milch
200 g Nussnougat

Dekoration

200 g Vollmilchkuvertüre
30 g Kokosöl
100 g Haselnüsse

 1 Std.  1 Std.  26 cm

1 Rührteig

Die Hälfte der Haselnüsse mit einem Messer grob hacken. Die übrigen Haselnüsse fein mahlen. Nun beides gemeinsam in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die Haselnüsse duften. Haselnüsse abkühlen lassen. Eier mit Zucker, Vanilleextrakt und Salz 4–5 Minuten schaumig rühren. Das Öl vorsichtig bei niedriger Stufe einrühren. Herrenschokolade und Nougat in Würfel schneiden. Mehl mit Backpulver mischen und nun die Mehlmischung, Nougat, Herrenschokolade, geröstete Nüsse und Rum oder Milch kurz einrühren. Den Teig in eine Backform mit 26 cm Ø (z. B. Stern) einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 45–55 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

2 Dekoration

Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Kuvertüre fein hacken. 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Dann vom Wasserbad herunternehmen und das restliche Drittel der Kuvertüre und das Kokosöl zufügen. So lange rühren bis die Kuvertüre komplett geschmolzen ist. Den Kuchen aus der Backform lösen und mit der Kuvertüre bestreichen. Mit den Haselnüssen bestreuen und die Kuvertüre festwerden lassen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

