Rezept

Schichtlebkuchen

Ein Rezept von Schichtlebkuchen, am 28.04.2024

Zutaten

- **200 g** Nougat
- **50 g** gehackte Haselnüsse
- **100 g** Spekulatius
- **27** Oblaten (7 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Nougat im Wasserbad bei mittlerer Temperatur schmelzen. Inzwischen die Spekulatius im Blitzhacker fein zerkrümeln. Die Kekskrümel mit den gehackten Nüssen unter den geschmolzenen Nougat mischen.

2. Mit einem Messer die Nougatmasse etwa 1/2 cm dick bis zum Rand auf die erste Oblate streichen, eine zweite Oblate daraufsetzen. Noch eine Schicht Nougat auftragen und mit einer dritten Oblate abschließen. Mit den restlichen Oblaten genauso verfahren. Die fertigen Schichtlebkuchen auf ein Brett legen, mit einem zweiten Brett beschweren und in den Kühlschrank stellen. Nach 30 Min. herausnehmen und mit einem scharfen Messer vierteln.