

Rezept

# Johannisbeer-Nougat-Schnitten

Ein Rezept von Johannisbeer-Nougat-Schnitten, am 19.04.2024

## Zutaten

|                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| <b>250 g</b> Butter         | <b>700 g</b> Mehl                 |
| <b>300 g</b> Zucker         | <b>600 g</b> rote Johannisbeeren  |
| <b>4</b> Eier               | <b>200 ml</b> Öl                  |
| <b>200 ml</b> kalter Kaffee | <b>3 EL</b> Haselnuss-Nugat-Creme |
| <b>1 Pck.</b> Backpulver    |                                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 26 g F, 6 g EW, 47 g KH

## Zubereitung

1. Die Butter zerlassen und mit 400 g Mehl und 200 g Zucker zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Zwei Drittel des Teiges auf dem ungefetteten Blech verteilen und leicht am Boden andrücken. Ofen auf 200° vorheizen.

---

2. Die Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und von den Stielen zupfen. Eier mit 100 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Kaffee unterrühren, dann die Haselnuss-Nugat-Creme unterschlagen. 300 g Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Den Teig auf den Streuselboden geben. Zunächst die Beeren, dann den übrigen Streuselteig darauf verteilen. Den Kuchen im Ofen (unten) 40-45 Min. backen.