Rezept

Kleine Nuss-Nougat-Kuchen

Ein Rezept von Kleine Nuss-Nougat-Kuchen, am 28.05.2025

Zutaten

250 g	gemahlene Haselnusskerne
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	brauner Zucker
100 g	Nussnugat
12 Förmchen	von je ca. 100 ml Inhalt
50 g	Mehl
3 Größe L	Eier
125 g	weiche Butter
1 TL	Zimtpulver
100 g	Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Nüsse mit Mehl und Backpulver mischen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Butter in Würfel schneiden und mit Zucker und Zimt in einer Rührschüssel cremig rühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren, dann die Nussmischung unterrühren. Den Eischnee mit dem Schneebesen locker unterheben.

2. Nugat in 12 Stücke schneiden. Die Hälfte des Nussteigs in die Förmchen verteilen und je 1 Stück Nugat darauflegen. Restlichen Teig einfüllen.

3. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen, herauslösen und ganz abkühlen lassen. Die Kuvertüre in Stücke schneiden und in einer Tasse im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuchen damit rundherum bestreichen.