Rezept

Nougat-Erdbeer-Schnitten

Ein Rezept von Nougat-Erdbeer-Schnitten, am 03.07.2025

Zutaten

4	Eier
200 ml	Öl
380 g	Haselnuss-Nugat-Creme
1 Pck.	Backpulver
600 g	Sahne
100 g	Zucker
200 ml	Milch
300 g	Mehl
500 g	Erdbeeren
3 Pck.	Sahnesteif

Außerdem

Öl und Semmelbrösel für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 18 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 32 g F, 7 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Blech ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Das Öl, die Milch und 30 g Haselnuss-Nugat-Creme unterrühren. Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Den Teig auf dem Blech verteilen und im Ofen (unten) 20-25 Min. backen.

2. Die restlichen Nugatcreme in einem Topf leicht erwärmen und auf den abgekühlten Boden streichen. Kühl stellen. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und gut trocknen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, dann auf dem Boden verstreichen. Die Erdbeeren mit der Spitze nach oben in die Sahne setzen. Den Kuchen bis zum Servieren kühl stellen.