

Rezept

Nougatkuchen mit Auberginen

Ein Rezept von Nougatkuchen mit Auberginen, am 14.04.2026

Zutaten

2 (ca. 400) g Auberginen	3 EL geschmacksneutrales Öl
200 g Nougatschokolade	1 Pck. Vanillezucker
1 Prise gemahlene Piment	2 EL Kakaopulver
4 M Eier	1 Prise Salz
100 g flüssiger Akazienhonig	200 g gemahlene Mandeln
1 EL Speisestärke	Öl für die Form
ungespritzte Rosenblütenblätter	1 M Eiweiß
2 EL Zucker	Kakaopulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Die Auberginen waschen und längs halbieren. Auberginenhälften mit 1 EL Öl bestreichen und einzeln in Alufolie wickeln. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. garen.
2. Inzwischen die Nougatschokolade in kleine Stücke brechen. Mit Vanillezucker, Piment und übrigem Öl in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze unter Rühren ganz sanft schmelzen lassen, das Kakaopulver unterrühren. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) zurückschalten. Die Auberginenhälften aus der Alufolie nehmen, kurz abkühlen lassen und grob würfeln. Auberginenwürfel in einem Mixer oder mit einem Pürrierstab fein pürieren.
4. Eier trennen. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Eigelbe mit Honig und Auberginenpüree glatt verrühren, geschmolzene Nougatschokolade unterrühren. Eischnee, Mandeln und Stärke ganz locker unterheben.
5. Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und den Kuchen in der Form kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Für die Garnitur die Rosenblütenblätter abrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Eine große Platte mit Klarsichtfolie auslegen. Eiweiß und 1 EL Wasser mit einer Gabel verquirlen. Rosenblätter vorsichtig durch das Eiweiß ziehen, auf die Platte legen und mit Zucker bestreuen. Die Blütenblätter ca. 2 Std. trocknen lassen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit den Rosenblättern bestreuen.