

Rezept

Nougatschnitten

Ein Rezept von Nougatschnitten, am 24.04.2024

Zutaten

4 Eier	150 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Milch
2 EL Nussnugatcreme	300 g Mehl
1 Pck. Backpulver	200 g Nussnugatcreme
600 g Sahne	3 Pck. Sahnesteif
50 g Schokoraspel	Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Das Blech einfetten. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl, Milch und 2 EL Nugatcreme unter Rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig auf das Blech geben. Im Ofen (unten) 20 – 25 Min. backen. Den Kuchen abkühlen lassen.
2. Den abgekühlten Kuchen mit 200 g Nugatcreme bestreichen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf den Kuchen streichen. Mit dem Löffelrücken kleine Mulden in die Sahne drücken. Dann die Sahne mit Schokoraspel bestreuen und den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.