Rezept

# Nougatschnitten

Ein Rezept von Nougatschnitten, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **4** | Eier |
| **200 ml** | Öl |
| **2 EL** | Nussnugatcreme |
| **1 Pck.** | Backpulver |
| **600 g** | Sahne |
| **50 g** | Schokoraspel |
| **150 g** | Zucker |
| **200 ml** | Milch |
| **300 g** | Mehl |
| **200 g** | Nussnugatcreme |
| **3 Pck.** | Sahnesteif |
| | 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.