

Rezept

Nuss-Nougat-Becherkuchen

Ein Rezept von Nuss-Nougat-Becherkuchen, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Haselnuss-Nugat	125 g weiche Butter
3/4 Becher Rohrzucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)	3 Eier
1 ½ Becher Vollkorn-Weizenmehl	1/2 Becher Quark (40 % Fett i. Tr.)
1/4 Becher blütenzarte Haferflocken	3 TL Backpulver
1 EL Mehl, Type 405 oder Vollkorn-Weizenmehl	3/4 Becher Rosinen
12 ganze Haselnusskerne	100 g Vollmilchkuvertüre Fett und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (18 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kastenform einfetten und mit Mehl ausstreuen. 150 g Haselnuss-Nugat mit Butter und Rohrzucker verrühren. Die Eier nacheinander, zuletzt den Quark zufügen.
2. Vollkornmehl mit Backpulver mischen und mit den Haferflocken unterrühren. Restlichen Nugat klein schneiden, mit den in Mehl gewälzten Rosinen unterziehen. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Die Temperatur auf 170° (Umluft 155°) zurückschalten und weitere 25-30 Min. backen. Den Kuchen etwas ausgekühlt aus der Form lösen.
3. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Abgekühlten Kuchen damit überziehen. Mit den Haselnusskernen garnieren.