

Rezept

Nuss-Nougat-Kuchen

Ein Rezept von Nuss-Nougat-Kuchen, am 17.12.2025

Zutaten

300 g Mehl	150 g Zucker
Salz	280 g Butter (nicht zu kalt)
1 Eigelb (M)	250 g Sahne
250 g Walnusskerne	250 g Haselnuss- oder Mandelblättchen
250 g Nussnougat	Butter und Mehl für die Form
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück (für 1 Springform) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. In den Boden der Springform Backpapier einspannen, Formrand einfetten und mit Mehl austreuen.
2. Mehl mit 50 g Zucker und 1 Prise Salz auf die Arbeitsfläche häufen. 200 g Butter klein würfeln und dazugeben. In der Mitte eine Mulde formen, das Eigelb hineingeben. Alles mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten, dabei bei Bedarf 1-2 EL Wasser dazugeben. In Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.
3. Restlichen Zucker, übrige Butter und Sahne in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen, bis ein leicht gebräunter Karamell entstanden ist. Die Walnüsse in der Packung leicht andrücken und grob zerkleinern. Mit den Haselnuss- oder Mandelblättchen zum Karamell geben. Alles in ca. 2 Min. unter Rühren dickflüssig einköcheln lassen. Die Mischung mit Salz abschmecken und vom Herd nehmen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (ca. 34 cm Ø) und die Form damit auskleiden, dabei einen 2-3 cm hohen Rand formen. Das Nougat in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Die Nuss-Karamell-Mischung daraufgießen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen.
5. Den fertigen Nuss-Nougat-Kuchen aus dem Ofen holen und 10 Min. in der Form ruhen lassen. Dann den Formrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.