Nuss-Nougat-Kuchen



Mit Nuss-Nougat-Creme
Nuss-Nougat-Creme enthält sehr viel Fett und nur einen ganz kleinen Zusatz an Haselnüssen und anderen Zutaten. Daher kann man einfach einen Rührkuchen zubereiten und die Nuss-Nougat-Creme anstelle der Margarine für den Rührteig verwenden.

Nuss-Nougat-Creme ist aber bei Zimmertemperatur leicht flüssig oder sämig, Margarine jedoch deutlich fester. Eventuell wäre dann ein Rührkuchen mit Nuss-Nougat-Creme nicht so ganz kompakt und stabil. Also noch ein zusätzliches Ei für mehr Stabilität in den Rührteig geben.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 200 g Nuss-Nougat-Creme

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. |Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Lecker!

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle von 250 g Margarine 200 g Nuss-Nougat-Creme verwenden. Und ein zusätzliches Ei in den Rührteig geben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept backen.

Nach dem Backen gut abkühlen lassen. Aus der Backform nehmen und Backpapier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!