

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!

Nuss-Nougat-Blätterteigstrudel



Lecker und schnell zubereitet

Sicherlich sind sie auch immer offen für neue Rezepte für ein schnelles Gebäck oder Dessert. Die vor allem dann angebracht sind, wenn sich unverhofft und kurzfristig Gäste angemeldet haben. Und da freue ich mich, dass ich hier auch einmal ein einfaches, sehr schnelles, aber sehr leckeres Rezept für ein gelungenes Dessert oder auch Gebäck für die Kaffeerunde anbieten kann.

Einen industriell gefertigten Blätterteig kann man einige Zeit im Kühlschrank lagern. Oder man geht schnell zum Discounter und kauft ihn dort ein, denn fast alle Discounter und natürlich auch Supermärkte haben diesen im Sortiment.

Dann fehlt nur noch ein Glas mit Nuss-Nougat-Creme. Natürlich ein verquirltes Ei, mit dem der Strudel vor dem Backen für schönen Glanz bestrichen wird. Und etwas Puderzucker für die Optik zum Bestäuben.

Aber aufgepasst, der Strudel sieht dann zwar sehr schön und vor allem zum Anbeißen süß aus. Aber er ist natürlich auch wirklich pappsüß.

Für 2 Personen:

- 1 Blätterteig (Packung)
- 400 g Nuss-Nougat-Creme (1 Glas)
- 1 Ei
- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 15 Min.
bei 200 °C Umluft*



Schöner Blätterteig

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Nuss-Nougat-Creme mit dem Esslöffel auf dem Blätterteig verteilen und dann gut flächig verstreichen.

Blätterteig auf dem Backpapier zusammenrollen.

Ei aufschlagen, in eine Schale geben, mit dem Backpinsel verquirlen und auf dem Strudel verstreichen.

Auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte geben.

Quer in dicke Scheiben schneiden und auf zwei Teller verteilen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!

Kürbis-Nuss-Nougat-Kuchen



Leichte Nuss-Nougat-Note

Ein Rührkuchen. Aber abgewandelt mit Kürbis.

Und etwas Nuss-Nougat-Creme.

Für den Kürbis verwende ich Hokkaido-Kürbis.

Und zwar genau 300 g. Kleingerieben.

Und Mehl gebe ich dann somit nur noch 200 g hinzu.

Da Nuss-Nougat-Creme sowohl sehr süß ist als auch zu einem großen Teil aus Fett besteht, verringere ich sowohl den Anteil des Zuckers um 50 g als auch den Anteil an Margarine um 50 g.

Und bitte den Kürbis nicht in der Küchenmaschine untermischen. Er ist zwar vorher kleingeraspelt worden, verliert aber beim Untermischen in der Küchenmaschine jegliche Konsistenz und macht den Teig nur noch dünnflüssiger. Nein, nur vorsichtig in der Backschüssel mit dem Backlöffel unterheben.

Der Teig ist dennoch recht dünnflüssig. Ich habe es jedoch darauf ankommen lassen und nicht noch zusätzlich ein Ei oder Mehl dazugegeben.

Das Resultat gibt mir recht. Der Kuchen gelingt und ist ausgesprochen saftig aufgrund des Kürbis. Und hat eine leichte Süße aufgrund der Nuss-Nougat-Creme.

- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 200 g Margarine
- 200 g Nuss-Nougat-Creme (Glas)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Sehr saftig

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Kürbis putzen, Kernhäuser entfernen und in der Küchenmaschine fein reiben. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben. Zusammen mit dem Zucker schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker, Margarine und Nuss-Nougat-Creme dazugeben und alles gut verrühren.

Teig in eine Schüssel geben.

Kürbis dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen.

Teig hineingeben und verteilen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene eine Stunde backen.

Vor dem Herausnehmen mit einem Zahnstocher den Test machen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Weihnachtskuchen



Würzig und nussig

An Weihnachten gibt es natürlich auch einen Kuchen. Einen Weihnachtskuchen.

Ein Rührkuchen beruht auf einem Rührteig. Zubereitet aus den Hauptzutaten Mehl, Fett, Zucker und Eiern. Dazu Vanillezucker und Backpulver.

Zu diesem Rührteig gibt es auch ein Grundrezept in meinem Foodblog. Suchen Sie ruhig einmal danach.

Normalerweise verweise ich auf dieses Grundrezept und nenne nur die Variationen, wenn ich abgeänderte Rührkuchen backe.

Heute will ich aber gern einmal das komplette Rezept und die Zubereitung nennen.

Denn ich habe das normale Grundrezept eines Rührteigs in vier Positionen verändert. Für Weihnachten natürlich.

Ich habe einen Teil des Mehls durch eine Mischung aus fein gehäckselten Nüssen ersetzt. Und zwar Hasel-, Wal- und Cashewnüsse und Mandeln.

Dann habe ich die Margarine durch Nuss-Nougat-Creme ersetzt.

Denn diese besteht ja aus einem sehr großen Anteil an Fett.

Als weiteres habe ich keinen weißen Zucker, sondern braunen Zucker verwendet, damit der Kuchen ein noch besseres Aroma bekommt.

Und schließlich habe ich für Weihnachten ganze 4 Esslöffel Lebkuchengewürz in den Rührteig hinzugegeben.

Und als Ergebnis bekomme ich einen hervorragenden Weihnachtskuchen, der sehr kross und knusprig schmeckt und ein herrliches Lebkuchen-Aroma hat.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Nussmischung (Hasel-, Wal-, Cashewnüsse und Mandeln)
- 250 g Nuss-Nougat-Creme
- 250 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 4 EL Lebkuchengewürz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Vierfach abgeänderter Rührkuchen

Nüsse in die Küchenmaschine geben und sehr fein häckseln.

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben.

Zucker dazugeben und alles schaumig aufrühren.

Mehl, Nüsse, Nuss-Nougat-Creme, Vanille-Zucker und Backpulver dazugeben und etwa 5 Minuten gut verrühren.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eine Kasten-Backform mit einem Backpapier auslegen.

Rührteig in die Backform geben und Teig gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Kuchen gut abkühlen lassen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden.

Zu Weihnachten und den Feiertagen servieren.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!

Nuss-Nougat-Torte mit Heidelbeeren



Frucht und Schoko

Erneut eine Torte, deren Zubereitung der Kühlschrank übernimmt.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept zu.

Auf den Tortenboden in der Backform kommen die frischen

Heidelbeeren.

In die Joghurt-Masse mit der Gelatine kommt ein ganzes Glas Nuss-Nougat-Creme.

Und mit Schokoladenstreuseln auf der fertigen Torte wird der ganze Schokoladen-Geschmack noch abgerundet.

Buttermilch-Nuss-Nougat-Torte



Sehr, sehr leckere Torte

Eine leckere Torte, deren Zubereitung wieder einmal der Kühlschrank und nicht der Backofen übernimmt.

Die Verwendung der Marmelade für den Boden hat sich als gut erwiesen, gibt sie doch der Torte auch eine gewisse Süße.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 250 g Margarine
- 200 g Pflaumenmus

Für die Füllmasse:

- 1 l Buttermilch (2 Becher à 500 ml)
- 400 g Nuss-Nougat-Creme (1 Glas)
- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zusätzlich:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 15 Min | Wartezeit 12 Stdn.



Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Margarine in einer Schale in der Mikrowelle bei 800 Watt 1 Minute erhitzen und schmelzen.

Margarine zu den Toastbrot-Würfeln geben und alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Toastbrot-Masse hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Mus darauf verteilen und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Eine Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.

Etwas Buttermilch in einem kleinen Topf erhitzen, Agar Agar dazugeben und alles unter Rühren zwei Minuten kochen.

Restliche Buttermilch dazugeben und alles verrühren.

Nuss-Nougat-Creme dazugeben und ebenfalls gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Boden geben. Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und wenn möglich Backpapier entfernen.

Schokoladenstreusel über die Torte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Nuss-Nougat-Tarte

An Silvester und natürlich am Feiertag, Neujahr, muss auch ein Kuchen oder eine Tarte her.

Bei dieser Tarte bin ich ein Wagnis eingegangen.

Der Nuss-Nougat-Kuchen mit einem Rührteig vor einer Woche ist ja gelungen.

Ich wusste jedoch nicht, wie sich die Nuss-Nougat-Creme in der Füllmasse aus Eiern und Schlagsahne einer Tarte verhält.

Denn die Creme ist ja bei Zimmertemperatur streichfähig, also cremig. Und ich wusste nicht, ob die Füllmasse nach dem Backen erhärtet oder nicht.

Also habe ich es einfach ausprobiert.

Und die Tarte ist gelungen.

Wie man auf den Fotos sieht, gelingt einen relativ feste Tarte. Und es handelt sich um eine Art schokoladigem Eierstich, der süß, schokoladig und recht gut schmeckt.

Also, nachbacken!

[amd-zlrecipe-recipe:910]

Nuss-Nougat-Kuchen

An Weihnachten darf natürlich auch ein Kuchen nicht fehlen.

Ich zweckentfremde hier einmal ein viertel Glas Nuss-Nougat-

Creme.

Da Nuss-Nougat-Creme eigentlich nur aus Fett (Margarine) und sehr fein gemahlenen Haselnüssen und Nougat besteht, ersetze ich einfach einen Teil der für einen Rührkuchen zu verwendenden Margarine durch die Nuss-Nougat-Creme.

[amd-zlrecipe-recipe:901]

Reis-Fenchel-Plätzchen mit Nuss-Nougat-Creme

Hier das dritte Weihnachts-Plätzchen-Rezept.

Und zwar ein Rezept, das auf dem Grundrezept aufbaut. Ich variiere dieses nur dadurch, dass ich fein gemörserte Fenchelsaat in den Teig gebe, diesen also ein wenig würze.

Und nach dem Backen bestreiche ich die Hälfte der Plätzchen mit dem Küchenpinsel mit etwas Nuss-Nougat-Creme und stelle somit Doppel-Plätzchen her.

Außerdem verwende ich anstelle von Weizenmehl in der Getreidemühle fein gemahlenen, schwarzen Vollkorn-Reis. Er gibt den Plätzchen einen gewissen knusprigen Crunch.

Beim Reis-Mehl hätte ich bei dieser Zubereitung fast Lehrgeld bezahlt. Denn es stellte sich heraus, dass der auch mit der feinsten Mahlstufe fein gemahlene Vollkorn-Reis doch noch sehr grob ist und nicht so fein wie gemahlener Weizen. Daher wird der Teig beim Zubereiten mit den anderen Zutaten auch leicht flüssig, so dass man ihn nicht mit dem Backholz ausrollen

kann. Man muss noch einige Esslöffel Weizenmehl untermischen, damit der Teig Stabilität und Festigkeit erhält, damit man ihn ausrollen kann.

Schön ist jedoch, dass der gemahlene, schwarze Vollkorn-Reis den Plätzchen eine dunkle Farbe verleiht und diese somit gut zu der dunkelbraunen Farbe der Nuss-Nougat-Creme passen.

Achten Sie darauf, für die Doppel-Plätzchen eine passende Ausstechform zu verwenden, die nicht zu filigran ist.

[amd-zlrecipe-recipe:895]

Fruchtig-süße Pizza

Dies ist mein zweites Produkt als Backware in der Adventszeit.

Schon länger hatte ich die Idee, auch einmal eine süße Pizza zuzubereiten und zu backen. Und nicht nur immer eine deftige und herzhafte.

Nun hatte ich ein Glas Nuss-Nougat-Creme vorrätig. Und kam auch noch zu einem Pizza-Teig aus der Packung, also einem Convenience-Produkt.

Da bot es sich doch tatsächlich an, zusammen mit noch anderen Produkten diese Idee einmal in die Tat umzusetzen.

Also habe ich zu Pizza-Teig und Nuss-Nougat-Creme noch ein Glas Himbeer-Marmelade verwendet. Und für die fruchtige Note frische Kiwi und Heidelbeeren.

Fertig ist eine leckere, fruchtig-süße Pizza. Diese kann man durchaus als Hauptgericht essen. Oder sie bietet sich eben an

als Snack für zwischendurch. Oder ersetzt auch einmal den Kuchen am Wochenende oder zum Nachmittags-Kaffee.

Essen Sie die Pizza nicht heiß. Die Nuss-Nougat-Creme und die Himbeer-Marmelade sind nach dem Backen noch zu flüssig, es würde alles vom Pizza-Stück heruntertropfen. Geben Sie die Pizza in den Kühlschrank und essen Sie sie kalt.

[amd-zlrecipe-recipe:877]