



Nuss-Nougat-Kastenkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 15 Portionen

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Butter | 150 g |
| Zucker | 150 g |
| Salz | |
| Vanilleextrakt | 1 TL |
| Eier | 3 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 200 g |
| Backpulver | 2 TL |
| Haselnusskerne, gemahlen | 100 g |
| Haselnusskerne, gehackt und geröstet | 140 g |
| Schokoladenstreusel, Vollmilch | 50 g |
| Milch | 100 ml |
| Kuvertüre, zartbitter | 150 g |
| Kokosnussöl | 40 g |
| Schokolade, Noisette | 50 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Pinsel, Abkühlgitter, Kastenform 30 x 12 cm

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und fette eine Kastenform mit Backtrennspray oder Butter ein.

Tipp: Achte darauf, dass alle Zutaten zimmerwarm sind.

Verwende Backmehl, statt normalem Mehl und verzichte dann auf die Zugabe von Backpulver.

2. Haselnussteig

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, 1 Prise Salz und Vanilleextrakt etwa 4-5 Minuten weißcremig. Gib ein Ei nach dem anderen dazu und rühre es jeweils 1 Minute ein, damit die Rührmasse homogen wird. Gib nun das Mehl gemeinsam mit dem Backpulver, den gemahlenden Haselnüssen, 100 g gehackten Haselnüssen, den Schokoladenstreuseln und der Milch dazu und verrühre die Zutaten nur kurz, bis sie sich verbunden haben.

3. Haselnusskuchen backen

Verteile den Teig in der Backform, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 45-50 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch und nimm den Kuchen aus dem Ofen. Lasse ihn in der Form etwa 10 Minuten abkühlen und stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter. Lasse ihn komplett erkalten.

4. Dekoration

Stelle den abgekühlten Kuchen mit dem Abkühlgitter über einen Teller oder ein Blech. Schmilz etwa zwei Drittel der Zartbitterkuvertüre über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Rühre dann das übrige Drittel ein, bis alles

geschmolzen ist. Gib das Kokosöl dazu und rühre es ebenfalls ein. Gieße die Glasur über den Kuchen und verstreiche sie auf der Oberfläche des Kuchens. Heruntergetropfte Glasur kannst du mit einem Pinsel aufnehmen und an den Rand des Kuchens streichen. Schmilz die Noisette Schokolade ebenfalls über dem Wasserbad und gieße sie dann in leichten Streifen über den Kuchen. Streue 40 g gehackte Haselnüsse über die noch weiche Glasur und lasse sie bei Raumtemperatur fest werden. Setze den Kuchen zum Servieren auf eine Tortenplatte. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 403 kcal |
| Kohlenhydrate | 31 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 28 g |