

Nougat-Walnusskuchen

Material: 30 cm lange Kastenform oder eine ähnliche Form; Backtrennspray oder Fett für die Form

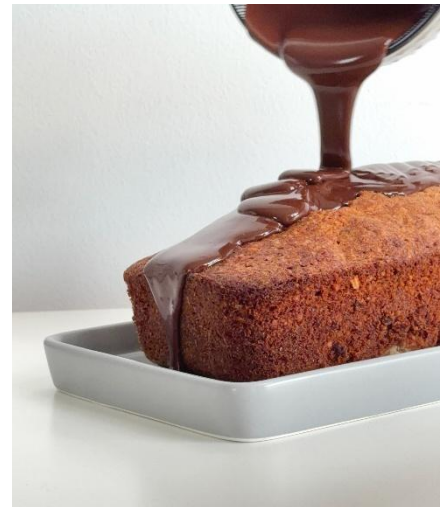
Zeitlicher Aufwand (ohne backen): ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Menge: 1 Form

Zutaten

120g Nougat	4 Eier Gr. M
200g Walnüsse (selbst gemahlen)	(zimmerwarm)
200g Butter (sehr weich)	1 TL Vanilleextrakt
180g Zucker	120g Weizenmehl Typ 405
Prise Salz	1 TI Backpulver
	2 EL Milch
	2 EL Backkakao



Überzug

200g Zartbitterschokolade, 1 TI Sonnenblumenöl

Zubereitung

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen, damit ein homogener Teig entsteht.

1. Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
2. Nougat in 1cm große Würfel schneiden und kühl stellen. Die Walnüsse mahlen. Butter, Zucker, die Prise Salz und das Vanilleextrakt mit einem Handrührgerät 5 Minuten schaumig schlagen.
3. Nach und nach die Eier hinzufügen und jedes Ei ca. 2 Minuten einrühren. Walnüsse, Mehl, Backkakao und Backpulver mischen und zusammen mit 2 EL Milch vorsichtig einrühren. Achtung: Nur kurz, bis sich alles verbunden hat, sonst wird der Teig speckig. Nougatwürfel unterheben. Die 30 cm Kastenform fetten, z.B. mit Backtrennspray. Zusätzlich der Länge nach, einen Backpapierstreifen (der soll aus der Form rechts und links überstehen) reinlegen. Den Teig in die Form füllen und am Rand etwas hochstreichen, damit der Teig gleichmäßiger aufgeht. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 50 Min. - 1 Stunde backen, Stäbchenprobe machen.
4. Den Kuchen 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend mithilfe des Backpapiers herausheben und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
5. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, etwas Sonnenblumenöl einrühren und über den Kuchen geben. Kühl stellen und genießen. Hält sich mehrere Tage.

Mein persönlicher Tipp:

Ich nutze gerne Backpapier zusätzlich zur eingefetteten Form, da der Kuchen durch die Nüsse sehr saftig ist und sich sonst schlecht rauslösen lässt.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥