

Muss-Nougat-Kuchen

Arbeitsmaterialien:

- Mixer
- Messer
- Form 20x30
- Trennspray
- Rührschüssel
- Messbecher bzw. Messlöffel
- Spatel



Für den Boden:

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

| | |
|-------------------------|---|
| 115 g Butter | |
| 115 g Zucker | |
| ½ Cup Nuss-Nougat-Creme | |
| 1 TL Vanilleextrakt | und |
| 3 große Eier | vermixen. |
| 300 g Mehl | mit |
| 1 TL Backpulver | sowie |
| 1 TL Natron | und |
| 1 Prise Salz | vermischen und auf die Nuss-Nougat-Masse sieben und unterheben. |
| 1 Becher Saure Sahne | ebenfalls per Hand dazugeben. |
| ½ Cup Haselnüsse | hacken und zum Boden geben. |

Die Masse in eine eingefettete Form geben und 30 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

Für das Frosting:

| | |
|-------------------------|---|
| 115 g Butter (weich) | aufschlagen und |
| 500 g Puderzucker | hinzugeben und ebenfalls mixen. |
| 220 g Frischkäse | und |
| ¾ Cup Nuss-Nougat-Creme | untermixen, bis sich eine gleichmäßige Masse ergibt. Die Masse vollständig auf den Boden geben. |
| ¼ Cup Haselnüsse | hacken und mit |
| ¼ Cup Haselnusskrokant | auf das Frosting geben - fertig. |