

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.