

Nuss-Nougat-Kuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

250 g weiche Butter
250 g Zucker
380 g Mehl und 1 Päckchen Backpulver
200 g gemahlene Haselnüsse
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 ml Milch
120 g Nougat
6 Eier
50 g Schokolade
1 Esslöffel geschmacksneutrales Pflanzenöl
etwas Krokantstreusel



Zubereitung

Die Eier trennen. Die Butter mit dem Zucker und den Eigelben schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und die Hälfte davon unterrühren. Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ebenfalls unterrühren, dann das restliche Mehl. Nüsse unterrühren. Das Nougat in kleine Stücke schneiden und zugeben. Nur kurz unterschlagen. Das Eiweiß steif schlagen. Unterheben. Die Masse in eine gefettete 30 cm-Kastenform geben. 1 Stunde bei 175 °C backen. Auskühlen lassen und aus der Form lösen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Pflanzenöl unterrühren. Schokolade auf dem Kuchen verteilen und mit Krokant bestreuen.

[Link zum Rezept: Nuss-Nougat-Kuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de