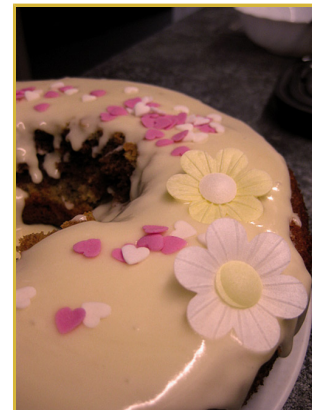


Nussnougat-Gugelhupf mit Eierlikör

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

150 g Nussnougat
4 Eier
200 g weiche Butter
200 g Zucker
150 g Mehl
1 Pkg Backpulver
150 g gemahlene Haselnüsse
6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Puderzucker



Zubereitung

1. Backofen auf 175° Grad vorheizen. Nougat im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Butter mit 150 g Zucker und den Eigelben cremig rühren, Mehl, Backpulver und Nüsse unterrühren.
2. Teig in zwei Hälften teilen, in die eine Hälfte 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben, in die andere das flüssige Nougat. Eiweisse mit den restlichen 50 g Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Schnee teilen und zu den Teigen geben.
3. Nougatteig in die gefettete Form füllen, teig mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben und mit einer Gabel marmorieren. Bei 175°C für ca. 50 min backen.
4. Den restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Puderzucker vermischen und als Zuckerguss auf dem Kuchen verteilen. Nach Wunsch noch Deko-Blumen und Herzchen aufstreuen.

[Link zum Rezept: Nussnougat-Gugelhupf mit 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