

Ein saftiges Nusserlebnis, etwas für die Selbstbefriedigung...

Zutaten für den Kuchen in Springformgröße:

150g Butter/Margarine, 200g Zucker, 1 Prise Salz, 5Eier, 250g Quark (20% Fett), ca. 200g Nougatcreme, 300g gemahlene Haselnüsse, 200g Mehl, 1 Pck. Backpulver, etwa 50g blanchierte gehobelte Mandeln zum bestreuen.



Zubereitung:

150g weiche Butter/Margarine, 200g Zucker, 1 Prise Salz, 5Eier, 250g Quark (20% Fett), ca. 200g Nougatcreme kräftig mixen. 300g gemahlene Haselnüsse, 200g Mehl, 1 Pck. Backpulver dazu geben und zu einem Teig mit dem Mixer vermengen.

Die Springform mit Backpapier auslegen und den Teig glatt einfüllen, mit den blanchierten gehobelten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175grad (Heißluft 150grad) für ca. 70 min fertig backen. Holzstabprüfung vornehmen – evtl. noch etwas länger fertig backen lassen.

Kuchen abkühlen lassen und mit einer guten Tasse Kaffee servieren.

Der ist wirklich saftig und lecker... Guten Appetit!

Allen Gästen hat es gut geschmeckt...

