



Nougatkuchen

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 2 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g Butter
4 Ei(er)
1 ½ Tasse/n Zucker
2 Tasse/n Mehl
1 Tasse/n Milch
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
¾ Liter Milch
2 Pck. Puddingpulver,
Vanillegeschmack
3 Stange/n Nougat
250 g Kokosfett
Kuvertüre, dunkle oder kleine
Schokoherzen für die Dekoration

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren und nach und nach die übrigen Zutaten für den Teig zugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 15- bis 20 Minuten backen, bis der Boden goldbraun wird. Auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit aus 750 ml Milch und 2 Päckchen Puddingpulver einen festen Pudding kochen. In den heißen Pudding die Nougatstangen und das Kokosfett geben und unterrühren, sodass ebenfalls eine geschmeidige Creme entsteht. Abkühlen und fester werden lassen und auf dem abgekühlten Boden gleichmäßig verstreichen. Sollte die Masse abgekühlt, aber noch nicht fest und streichfähig sein, mehr Kokosfett schmelzen und langsam unterrühren.

Mit flüssiger Kuvertüre ein Muster auf die Nougatmasse tröpfeln oder mit Schokoladendekorationen belegen. Kühl stellen.