Nuss-Nougat-Gugelhupf

Das Rezept für den Nuss-Nougat-Gugelhupf ist auch für Backanfänger geeignet. Da schlägt das Herz von Nusskuchen-Fans gleich viel höher.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für die Form

Nach Belieben	Fett
Nach Belieben	Haselnüsse gemahlen

Für den Teig

150 g	Butter (weiche)
175 g	Zucker
1 Prise	Salz
5 Stk.	Eier (Größe M)
250 g	Topfen
200 g	Nougat
200 g	Haselnüsse gemahlen
80 g	Nüsse gehackt (Sorte nach Belieben)
200 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für die Glasur

75 g	Zartbitterkuvertüre
1 EL	Nuss-Nougatcreme (gehäuft)

Zubereitung

1. Für den **Nuss-Nougat-Gugelhupf** eine 22er Gugelhupf-Form gründlich ausfetten und mit gemahlenen Haselnüssen ausstreuen. Den Backofen zeitig auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Nougat zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

3. Jetzt die Butter, mit dem Zucker und dem Salz cremig rühren.

4. Nun die Eier hinzufügen und gut verrühren.

5. Danach den Topfen unterrühren.

6. Dann den Nougat ebenfalls unterrühren.

7. Als nächstes die gemahlenen Haselnüsse, die gehackten Nüsse, das Mehl (gesiebt) und das Backpulver unter den Teig heben.

8. Den fertigen Teig anschließend in die Form geben und glatt streichen. Der Kuchen sollte nun im Ofen ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Sollte die Kuchen-Oberfläche während des Backens zu dunkel werden, die Form einfach mit einem Stück Alufolie oder Backpapier abdecken. Den Gugelhupf bis zur Weiterverarbeitung bitte komplett auskühlen lassen.

9. Für den Guss die Kuvertüre, mit der Nuss-Nougatcreme über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringe und den Kuchen anschließend damit übergießen.

Tipp

Der Nuss-Nougat-Gugelhupf schmeckt auch, wenn man ihn lediglich mit etwas Staubzucker dekoriert.