

ZUTATEN

KUCHEN

5 Eier Größe M
150g Zucker
1/2 Ampulle Bittermandelöl
100g Mehl
50g Speisestärke
70g gemahlene Mandeln
1 EL Backpulver
Prise Salz

FÜLLUNG

600ml Schlagsahne
200g Nougat Rohmasse

DEKORATION

200ml Sahne
1/4 Ampulle Bittermandelöl
250g Puderzucker
Russisch Brot
1 Eiweiß Größe M
Zuckerstreusel

NOUGAT MARZIPAN BLECHKUCHEN

1. Zunächst die Nougatsahne vorbereiten. Hierfür Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Nougat Rohmasse klein schneiden und in eine Schüssel geben. Mit warmer Sahne übergießen und alle so lange rühren, bis sich das Nougat komplett aufgelöst hat. Nougatsahne nun für mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Die Sahne muss für das Aufschlagen maximal 5-6 Grad haben!

2. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

3. Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker und dem Bittermandelöl ca. 5 Minuten hell cremig aufschlagen. Mehl mit Speisestärke, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz verrühren. Anschließend sieben und nach und nach zur Eimasse geben. Unterheben, sodass Mehl-Gemisch komplett eingearbeitet wurde. Ein kleines Blech mit den Maßen 25cm X 35 cm (oder einen Backrahmen in der Größe) mit Backpapier auslegen und Teig hineingießen. Glatt streichen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen und aus der Form lösen

4. Gekühlte Nougatsahne steif aufschlagen, auf den Blechkuchen streichen und anschließend alle Ränder des Kuchens mit einem großen Messer gerade abschneiden, sodass ein schöner Anschnitt von allen Seiten erkennbar ist

5. Für die Dekoration ein paar längliche Streifen in die Nougatsahne drücken. Für die Buchstaben die gewünschten Russisch Brot Buchstaben herausuchen, 200g Puderzucker mit dem Eiweiß aufschlagen, den Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und Kekse damit verzieren. Anschließend in Zuckerstreusel drücken und gut aushärten lassen

6. Sahne mit übrigen 50g Puderzucker, sowie dem Bittermandelöl steif aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Sahnetupfer nun an den Rand des Blechkuchens setzen, mit Zuckerstreusel bestreuen und Buchstaben auf dem Kuchen platzieren

REZEPT FÜR: 25CM X 35CM FORM
DAUER: 3 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 2 STD 30 MIN

