

HASELNUSS-NOUGAT-KUCHEN

Posted on 27. November 2017



Heute habe ich für euch das Rezept für einen Haselnuss-Nougat-Kuchen. Er schmeckt absolut köstlich und ist ein MUSS für alle Fans von Nüssen, Nougat und Schokolade!



Dieser Haselnuss-Nougat-Kuchen ist sehr saftig und die gerösteten Haselnüsse verleihen dem Kuchen ein leckeres Aroma. Die Haselnüsse sorgen im Teig noch zusätzlich für einen leckeren Crunch. Nuss-Nougat und Schokolade ergänzen den Geschmack ganz wunderbar und geben auch dem Guss einen vollmundigen Geschmack. Falls ihr auch absolute Nougat-Fans seid - so wie ich - dann solltet ihr unbedingt mal meine [Nuss-Nougat-Creme](#) und meine [Nuss-Nougat-Schnecken](#) probieren.

In der Adventszeit würde auch etwas Lebkuchengewürz ganz hervorragend in diesen Kuchen passen. ;-) Ihr könnt diesen Haselnuss-Nougat-Kuchen alternativ auch in einer Kastenform mit etwa 30x11cm (oder in einem Zauberkasten von TPC) backen.

Für mich passt dieser leckere Kuchen jedenfalls ganz wunderbar in den Herbst und den Winter. Denn er ist ein richtiges Soulfood und macht schon beim Backen Appetit, wenn das ganze Haus nach Kuchen, gerösteten Nüssen und Schokolade duftet. Genau das Richtige gegen den Winterblues...



Zutaten für den Haselnuss-Nougat-Kuchen:

Für eine Gugelhupf-Form von etwa 22 cm.

(Ihr könnt diesen Haselnuss-Nougat-Kuchen alternativ auch in einer Kastenform mit etwa 30x11cm oder einem Zauberkasten backen.)

Für den Teig:

- 250g Weizenmehl oder [Dinkelmehl Type 630](#)
- 250g Rapsöl oder anderes geschmacksneutrales Öl

- 90g Zucker
- 90g brauner Zucker
- 1 Tl Vanilleextrakt, gekauft oder [selbstgemacht](#)
- 150g Nuss-Nougat (Backabteilung)
- 100g [gemahlene Haselnüsse \(am besten frisch gemahlen\)](#)
- 100g [grob gehackte, angeröstete Haselnüsse](#)
- 100g Chocolate Chunks oder backfeste Schoko-Tröpfchen aus Zartbitterschokolade
- 4 Eier, zimmerwarm
- etwa 50g Espresso, alternativ Milch, Rum oder Haselnusslikör
- 3 gestrichene Tl Backpulver
- 1 Prise Salz
- optional: zusätzlich 30-40g Kakao (Backabteilung) + 1 Schluck Milch

Für den Guss:

- 100g Nuss-Nougat (Backabteilung)
- 100g gute Zartbitterschokolade, z.B. [Maracaibo](#)
- 20g neutrales Öl oder Kokosöl
- optional: [60g geröstete Haselnüsse, grob gehackt](#)

Wer es nicht ganz so nussig mag oder allergisch ist, kann die Haselnüsse auch gegen Mandeln austauschen.

Ich habe für diesen Kuchen übrigens [diese Haselnüsse aus Piemont](#) verwendet. (Es sind für meinen Geschmack mit Abstand die besten Haselnüsse.)

Haselnuss-Nougat-Kuchen zubereiten:

1. Gegebenenfalls die Nüsse anrösten, etwas abkühlen lassen und anschließend grob hacken.
2. Eine Gugelhupf-Form leicht einfetten und mit gemahlene Haselnüssen oder Mehl austreuen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
4. Das Nougat für den Teig in kleine Würfel schneiden.
5. Die Eier mit dem Zucker, dem braunen Zucker, dem Vanilleextrakt sowie der Prise Salz für etwa 5 Minuten sehr schaumig rühren.
6. Nun das Öl und den Espresso hinzufügen und kurz unterrühren.
7. Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den Nougatstückchen, den Chocolate Chunks / Schokodrops sowie den gemahlene und gehackten Haselnüsse hinzugeben und kurz unterrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
8. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupf-Form füllen und im vorgeheizten Backofen für etwa 50

Minuten backen.

9. Bitte rechtzeitig die Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen etwas anders backt.
10. Nach dem Backen für etwa 10 Minuten in der Form ruhen lassen und danach aus der Form stürzen. (Ich bedecke den Kuchen zum Abkühlen gern mit einem Küchentuch, damit er nicht austrocknet.)
11. Wenn der Haselnuss-Nougat-Kuchen vollständig abgekühlt ist, kann er dekoriert werden.
12. **Für den Guss** die Schokolade und das Nougat fein hacken.
13. Danach zusammen mit dem Öl über einem Wasserbad schmelzen (oder in einer beheizbaren Rührschüssel).
14. Dazu werden Schokolade und Nougat im Verhältnis 1/3 zu 2/3 geteilt.
15. Die 2/3 werden unter Rühren über dem Wasserbad geschmolzen. (Die Schüssel sollte dabei nur im Dampf des heißen Wassers und nicht direkt im Wasser stehen.)
16. Sind Schokolade und Nougat vollständig geschmolzen, vom Wasserbad nehmen und den übrigen Teil hinzufügen.
17. Solange langsam umrühren, bis alles komplett geschmolzen ist. (Durch diese Methode hat die Schokolade automatisch die ideale Verarbeitungstemperatur und sieht später nicht stumpf aus.)
18. Den Guss über dem Haselnuss-Nougat-Kuchen verteilen und nach Wunsch mit den grob gehackten Haselnüssen bestreuen.

Haselnuss-Nougat-Kuchen mit dem Thermomix zubereiten:

1. Gegebenenfalls die Nüsse anrösten, abkühlen lassen und anschließend grob hacken. Ich mache das am liebsten mit dem Messer, aber ihr könnt die Nüsse auch für 2-3 Sek./ Stufe 5 mit dem Thermomix zerkleinern.
2. Eine Gugelhupf-Form leicht einfetten und mit gemahlener Haselnüssen oder Mehl ausstreuen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
4. Das Nougat für den Teig in kleine Würfel schneiden.
5. Eier, Zucker, braunen Zucker, Vanilleextrakt sowie die Prise Salz in den Mixtopf geben, mit eingesetztem Schmetterling 5 Min./ Stufe 4.
6. Schmetterling wieder entfernen und das Öl sowie den Espresso hinzufügen, 20 Sek. Stufe 3.
7. Mehl, Backpulver, die Nougatstückchen und Chocolate Chunks / Schokodrops sowie die gemahlene und gehackte Haselnüsse hinzufügen, 20 Sek. Stufe 4, linkslauf.
8. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupf-Form füllen und im vorgeheizten Backofen für etwa 50 Minuten backen.
9. Bitte rechtzeitig die Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen etwas anders backt.
10. Nach dem Backen für etwa 10 Minuten in der Form ruhen lassen und danach aus der Form

stürzen. (Ich bedecke den Kuchen zum Abkühlen gern mit einem Küchentuch, damit er nicht austrocknet.)

11. Wenn der Haselnuss Nougat Kuchen vollständig abgekühlt ist, kann er dekoriert werden.
12. **Für den Guss** die Schokolade und das Nougat in Stücken in den Mixtopf geben und für 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern, anschließend mit dem Spatel nach unten schieben.
13. Öl hinzufügen und für 3 Min./ 50°C/ Stufe 2 schmelzen.
14. Den Guss über dem Haselnuss-Nougat-Kuchen verteilen und nach Wunsch mit den grob gehackten Haselnüssen bestreuen.



Cookie und Co