



# Nougat-Mandel-Kuchen

für eine Kastenform

## **Zutaten:**

125 g Butter  
5 Eier  
120 g Zucker  
10 g Vanillezucker  
1 Prise Salz  
100 ml Sahne  
200 g gemahlene Mandeln  
50 g gehackte Mandeln  
125 g Mehl  
40 g Stärke  
1 Pck. Backpulver  
400 g schnittfestes Nougat

etwas Fett und Mehl für die Backform

## **Zubereitung:**

Die Butter mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig schlagen; nach und nach die Eier zugeben.

Mit der flüssigen Sahne vermengen und löffelweise die Mandeln, das mit der Stärke und dem Backpulver vermengte Mehl zugeben.

Das Nougat in ca. 8-10 mm große Würfel schneiden und die Hälfte davon in den Teig rühren.

Zum Schluß die restlichen Nougatwürfel unterheben, nicht mehr stark rühren.

Der Teig reicht für eine Kastenformenform. Diese wird mit fett ausgerieben und mit Mehl bestäubt.

Bei 160° Celsius für ca. 50 Minuten backen und erst ausgekühlt stürzen.

Wer möchte, kann den Kuchen mit Puderzucker oder Konfitüre verzieren.

*Tipp: Bleibt lange saftig.*