

# Marzipan-Nuss-Nougat Kuchen vom großen Ofenzauberer

Eine Rezept-Idee von Susanne Altschuh – ein begeisterte Stoneware Anwenderin



## Zutaten:

300g Haselnüsse  
200g Marzipan  
140g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2-5 EL Amaretto optional  
200g weiche Butter  
100g Creme Fraiche  
400g Weizenmehl Type 405 oder 550  
1 Päckchen Backpulver  
6 Eier  
250g Nougat Schokolade  
100g Haselnuss oder Mandelblättchen

## Zubereitung:

Den Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker, Vanillezucker, Amaretto und der Prise Salz gut zusammen verkneten, bis sich der Zucker aufgelöst hat - nun in eine Rührschüssel geben und die weiche Butter und das Creme Fraiche dazugeben und verrühren bis die Masse schön cremig ist

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit den Eiern abwechselnd unter die Marzipanmasse rühren

Zum Schluss die Haselnüsse unterheben und alles auf dem großen Ofenzauberer verstreichen

Die Nougat Schokolade in kleine Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen und etwas eindrücken danach mit den Mandelblättchen bestreuen

Das Ganze in den vorgeheizten Backofen bei 180°C/Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene 30 Minuten backen. Auf Augenkontakt bleiben, denn jeder Ofen backt anders.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Weitere Rezepte: [www.martinaziehlmitpamperedchef.de](http://www.martinaziehlmitpamperedchef.de) – Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)