





Nougat-Rübli-Schnitten

Sahniges Nougatgebäck mit Giotto®-vom Blech

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Rührteig:

200 g Möhren
125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
2 EL Milch
100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Belag:

150 g Giotto®-Kugeln
150 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
500 g Joghurt mit
Nusszubereitung, z. B.
Macadamia-Nuss
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

1 Vorbereiten:

Möhren schälen und raspeln. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Nüssen mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Möhren kurz unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Belag:

24 Nuss-Gebäckkugeln beiseitelegen. Die übrigen Gebäckkugeln grob zerkleinern. Nougat grob zerteilen, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und den Nougat über den Boden sprengeln. Joghurt mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Sahne in eine Rührschüssel geben, kurz anschlagen, Gelatine fix einstreuen und die Sahne steif schlagen. Die Sahne in 2 Portionen unter den Joghurt rühren und zum Schluss die zerkleinerten Nuss-Gebäckkugeln unterheben. Die Joghurt-Sahne-Creme auf den Boden streichen. Mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Nougat grob zerkleinern, in einen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und Nougat über den Kuchen sprengeln. Im Kühlschrank fest werden lassen. Den Kuchen in 24 Dreiecke schneiden. Übrige Nuss-Gebäckkugeln halbieren und die Dreiecke damit verzieren.