

NOUGAT POKE CAKE

MIT MARZIPANHAUBE UND QUITTENGEELE

ZUTATEN: für 12 Stück

Für den Teig:

150 g Niederegger Nougat Nuss
200 g weiche Butter
190 g Zucker
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
1 TL geriebene Orangenschale
4 Eier (Gr. M)
250 g Weizenmehl, Type 405
20 g Speisestärke
2,5 TL Backpulver
450 ml Quittengelee
1 TL Zimtpulver

Für die Creme:

500 ml Vollmilch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Prise Salz
40 g Zucker
100 g Niederegger Marzipan Vollmilchbrot
250 g Butter
150 g Niederegger Nougat Nuss

ANLEITUNG:

1. Den Boden einer eckigen Springform (18 x 28 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen.
2. Für den Teig 150 g Niederegger Nougat Nuss im Wasserbad schmelzen. 200 g Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer cremig schlagen. Nuss-Nougat zugießen. 190 g Zucker, Lebkuchengewürz, Salz und Orangenschale zugeben. Ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Eier zugeben und unterschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Unter den Teig rühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen.
3. Die Form in den mittleren Einschub des Backofens schieben und ca. 45 Minuten backen.
4. Die Form aus dem Backofen nehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Kochlöffelstiel ca. 25 Löcher in den Kuchen drücken
5. Das Quittengelee mit Zimt in einen Topf geben und ca. 1 Minute aufkochen. Auf den Kuchen gießen und in die Löcher füllen. Den Kuchen mindestens 4 Stunden kühl stellen
6. Für die Creme 5 EL kalte Milch mit Vanillepuddingpulver verrühren. Die übrige Milch mit Salz und Zucker in einen Topf gießen und zum Kochen bringen. Das Marzipan Brot in Scheiben schneiden und in der kochenden Milch auflösen. Das Puddingpulver zugießen und einmal aufkochen. Den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und auf Zimmertemperatur ca. 4 Stunden abkühlen lassen.
7. Weitere 150 g Nuss-Nougat im Wasserbad schmelzen lassen. Weiche Butter ca. 6 Minuten mit dem Mixer auf höchster Stufe sehr schaumig schlagen. Den Pudding esslöffelweise unterschlagen. Nuss-Nougat auf die Marzipancreme gießen und leicht unterrühren. Die Creme auf dem Kuchen wolzig verteilen. Kühl stellen und 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Zubereitungszeit: 70 Minuten / Backen: 45 Minuten / Wartezeit: ca. 4 Stunden

