



Magic Cake mit Nuss-Nugat- Creme

Ein Teig, drei Schichten – oben knusprig, in der Mitte cremig, unten ein leckerer Flan. Simsalabim!

35 MINUTEN

Zum Verzaubern: 4 Stücke

Zubereitungszeit: 10 Min.

Backzeit: 25 Min.

Pro Stück: 375 kcal / 7 g E / 21 g F / 39 g KH

200 ml Milch

3 EL Haselnuss

Nugat-Creme

60 g Butter

2 Eier (S)

70 g Zucker

60 g Mehl

Salz

Außerdem:

kleine Springform (15 cm Ø)

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen, sodass der Spalt zwischen Rand und Boden verschlossen ist. Das Papier eventuell

doppelt falten.

2 Die Milch und die Nuss-Nugat-Creme in einem Topf erhitzen, dabei mit einem Schneebesen umrühren.

3 Die Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Die Eier trennen.

4 Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe und den Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes cremig rühren. Butter, Nugat-Milch, Mehl und 1 Prise Salz untermischen. Den Eischnee mit einem Teigschaber in mehreren Portionen grob unterheben, nicht komplett untermischen.

5 Den Teig in die Form gießen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Der Kuchen ist dann noch etwas weich in der Mitte. Vor dem Anschneiden abkühlen

lassen.

speed-TIPP

Die Schoko-Milch lässt sich noch schneller in der Mikrowelle herstellen: Dazu Milch und Nuss-Nugat-Creme in eine geeignete Schüssel geben und ca. 30 Sek. bei maximaler Power erwärmen. Einmal mit dem Löffel umrühren. Fertig!

