

## Karamell-Nussnougat-Kuchen aus dem Thermomix



© Karamell-Nussnougat-Kuchen - Rezepte mit Herz



105 Min. + Wartezeit



mittel



16 Stücke

### Einfaches Thermomix-Rezept - ein Blickfang auf jedem Kaffeetisch

Wir haben in unserem **KARAMELL E-BOOK** für euch die beliebtesten Rezepte der Redaktion mit Karamell-Sauce zusammengestellt und sind gespannt, welches der 15 Rezepte euer Favorit wird!?

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "15 originelle Thermomix ®-Rezepte mit Karamell"](#)

Hinweis: Das Dulce de Leche sollte zum Auftragen zähflüssig sein, dann lässt es sich auf dem Kuchen am besten verstreichen

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>500 ml</b>	Dulce de Leche (Rezept s. unten)
<input type="checkbox"/>	<b>330 g</b>	Griechischer Joghurt (10% Fett)
<input type="checkbox"/>	<b>220 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	<b>3</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>330 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>1 1/2 TL</b>	Backpulver
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	Nuss-Nougat-Aufstrich, zimmerwarm

### Zubereitung

1. Am Vortag das [Dulce de Leche](#) zubereiten und über Nacht kalt stellen.
2. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Kastenform (Länge 30 cm) mit Backpapier auslegen.
3. Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Butter und Eier in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 6 mixen. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und 10 Sek./Stufe 5 unterrühren. Herunterschieben und Mehlreste mit dem Spatel unterrühren.
4. Ein Drittel des Teigs in die Backform gießen und glattstreichen. Nuss-Nougat-Creme auf dem Teig verteilen, dabei zu den Rändern ca. 2 cm Platz lassen. Restlichen Teig vorsichtig zugeben und glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 1 Std. backen. Kuchen 25 Min. in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen.
5. Kuchen auf eine Platte legen, Backpapier abziehen. Dulce de Leche großzügig auf den Kuchen streichen. Restliches Dulce de Leche zum Kuchen dazu servieren.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 360 kcal 6 g E - 15 g F - 49 g KH