



Zutaten:

- 100 g Nuss-Nougat
- 100 g Butter
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 125 g Zucker
- 1 EL Kakaopulver
- 1 EL Sahne
- 250 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Pck. Backpulver
- 50 g Haselnüsse, gerieben



OXO Good Grips 3-in-1 Eiertrenner



KitchenAid Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in empire rot, 4,8
L



Küchenprofi Einhand Mehlsieb



Küchenprofi Teigschaber in rot



Dr. Oetker Puderzuckerstreuer

1

Das Nuss-Nougat und die Butter zusammenschmelzen, gut durchrühren und abkühlen lassen, bis die Masse nur noch lauwarm ist.

2

Die Eier trennen und das Eiweiß mit Zitronensaft und Salz steif schlagen.

3

Das Eigelb mit Zucker, Kakaopulver und Sahne schaumig schlagen und die Nougatmasse unterrühren.

4

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver versieben, mit den Haselnüssen mischen vermischen und darauf geben.

5

Den Eischnee auf das Mehlgemisch gleiten lassen und alles vorsichtig untereinander heben.

6

Den Teig in die gewässerte und eingefettete Römertopf Backform füllen und bei 180°C backen.

7

Nach dem Backen ordentlich abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Infos zum Römertopf: Bereits im April 1967 wurde der Römertopf auf einer Messe für Konsumgüter als absolute Innovation vorgestellt. Über 50 Millionen Römertöpfe wurden seit den 70er Jahren verkauft, was rein rechnerisch also bedeuten würde,

dass in jedem deutschen Haushalt ein Römertopf zu finden ist. Der Römertopf ist besonders traditionsreich und aus den klassischen Küchen der Deutschen nicht mehr weg zudenken.