

Pflaumen-Nougatnusskuchen



Bild und Rezept von Linda Peter

Zutaten

300 g Zucker

300g Frischkäse

100 g Mehl

200 g Walnüsse (Haselnüsse, Mandeln, wie man mag)

6 Eier,

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

Prise Salz

Rum oder Rumaroma

Pflaumen

100g Schichtnougat

Zubereitung

Eier und Zucker mit dem Flexi oder Ballonschneebeisen schaumig rühren, Vanillezucker und den Frischkäse einrühren so das es schön cremig ist. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen und löffelweise in die Zucker-Eifrischkäsemischung rühren(wer hat kann das Unterhebrührelement nehmen) . Ein Schuss Rum dazu rühren .

In eine gut gefettete und gebröselte Form geben. Die Geschnittenen und entkernten Pflaumen drauf verteilen. Nougat schneiden und auf den Pflaumen verteilen

Bei 130 Grad Heisluft 1 $\frac{1}{2}$ Stunden backen (so verbrennt das

Nougat nicht und die Pflaumen bleiben schön knackig und verbrennen nicht) Stäbchenprobe machen da jeder Ofen anders ist.

