Nougat-Osterhase

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ostern Für: Keine Angaben

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

150 G	weiche Butter
180 G	Zucker
1 PKG	Vanillezucker
1 PRISE	Salz
4	Eier
125 G	Crème fraîche
300 G	glattes Mehl
1 PKG	Backpulver
100 G	fein gemahlene Mandeln
200 G	Nougat

Zubereitung

1. Beliebige Osterbackform vorbereiten.
2. Nougat klein schneiden und über Wasserdampf in einer Schüssel schmelzen.
3. Weiche Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer glatt rühren.
4. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.
5. Jedes einzelne Ei etwa eine halbe Minute auf höchster Stufe einrühren.
6. Crème fraîche und geschmolzenes Nougat kurz unterrühren.
7. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit den Mandeln unter die Nougatmasse heben.
8. Masse in die Form füllen und bei 180°C Ober-Unterhitze ca. 45 Minuten backen.
9. Gebackenen Nougat-Osterhasen kurz ankühlen lassen und dann stürzen.

Die Masse reicht für Formen mit bis zu 1,5 l Fassungsvermögen: