



# Nougat-Mandel-Kuchen

*mit Blütendekor*

  | ZUBEREITUNG: CA. 20 MINUTEN + 50 MINUTEN BACKZEIT

## Zutaten

### Für den Teig:

3 Eier  
140 g Zucker  
200 g Viba Nougat-Crème  
250 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
30 g Backkakao  
2 TL Backpulver  
150 ml neutrales Speiseöl  
150 ml Milch  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz

### Für die Deko:

1 Mandel Nougat Stange  
50 g ganze Mandeln  
2 Pck. Kuvertüre  
essbare Dekoblüten

- 1 Eine Herzform mit Backpapier auskleiden oder ausfetten. Den Backofen auf 180° C (Umluft: 160° C) vorheizen.
- 2 Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 5 Minuten schaumig rühren. Anschließend die Viba Nougat-Crème hinzugeben und weiter rühren.
- 3 Mehl, Mandeln, Kakao und Backpulver mischen und gemeinsam mit der Milch und dem Öl unter die Eier-Zucker-Masse heben. Nur so lange rühren wie nötig!
- 4 Die fertige Teigmasse in die Herz-Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober-/Unterhitze 50 Minuten backen. Tipp: Stäbchenprobe
- 5 Für die Garnitur der Torte die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen mit der Kuvertüre überziehen und anschließend kurz antrocknen lassen.
- 6 Für die Deko den Mandel Nougat in dünne Scheiben schneiden und auf dem Kuchen platzieren. Jeweils zwei Mandeln herzförmig legen und mit essbaren Blüten veredeln.