



# Nuss Nougat Brownie

Der einfachste Kuchen der Welt

## Zutaten

für eine Portion



250g  
Nuss Nougat Creme



4  
rohe Eier



etwas  
Butter für die Form

## Rezept

Schwierigkeit: **Simple**

Bevor Du beginnst, solltest Du einen Erwachsenen zur Hilfe bitten.



Die Nuss-Nougat-Creme in einem Wasserbad (alternativ Mikrowelle) erhitzen und abkühlen lassen.

Die 4 Eier in eine Rührschüssel geben und 10 Minuten mit einem Mixer schlagen. Das Volumen sollte sich verdreifachen.

Wenn Du die Eier fertig geschlagen hast, gibst Du  $\frac{1}{4}$  der Nuss-Nougat-Creme langsam zu den Eiern und vermischt sie vorsichtig mit einem Schneebesen. Die restliche Nuss-Nougat-Creme nach und nach unterheben.



Wähle eine kleinere runde Backform aus, da der Nuss-Nougat-Brownie später etwas zusammenfällt.

Die Backform muss mit Backpapier ausgelegt werden. Den Ofen solltest Du jetzt auf 170 °C vorheizen.

Jetzt gibst Du den Teig in die Form. Im vorgeheizten Backofen backt Dein Nuss-Nougat Brownie nun für ca. 25 Minuten.



Lasse den fertigen Kuchen abkühlen, bevor Du ihn aus der Form nimmst.

Leon der Löwe empfiehlt dazu Vanilleeis, Schlagsahne und Erdbeeren.

Guten Appetit !!!