

Zutaten:

Teig:

9 Eier
1 Prise Salz
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
375 g gemahlene Haselnüsse
1 TL gemahlener Zimt
35 g Mehl

Füllung:

250 g Nougat
125 g Butter

zum Bestreichen:

150 g Orangenmarmelade
2 EL Grand Manier

Glasur und Verzierung:

2 Eiweiß
150 g Puderzucker
gehackte Pistazien



Zubereitung:

Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz schaumig rühren. Dann den Zucker und Vanillezucker dazu geben und steif schlagen. Eigelb mit dem **Softliner groß** verquirlen und unter den Eischnee heben. Zum Schluss das gesiebte Mehl, Nüsse und Zimt locker unterheben.

Eine **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen und den **Morgenstern** oder **Merkur** darauf stellen. Den Teig mit Hilfe des **Liftbiy spitz** in der Form glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen den Kuchen etwa 1 Stunde backen.

Ober/Unterhitze: 160° C Heißluft: 140° C Gas: Stufe 3

Für die Füllung Nougat mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Den erkalteten Kuchen waagrecht halbieren und die Nougatmasse auf dem Boden verteilen. Den Deckel auflegen und den Kuchen mit der erwärmten und mit Grand Manier vermischten Marmelade bestreichen.

Für den Guss Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen. Mit Hilfe eines Löffels die Eimasse kreisförmig auf dem Kuchen verteilen. Den Stern nochmals für ca. 4 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Ober / Unterhitze: 200° C Heißluft: 180° C Gas: Stufe 4

Den Rand mit gehackten Pistazien bestreuen

Backzeit: 65min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 160°C

Umluft: 160°C