



50 Minuten



2 Portionen



## Weihnachtskuchen mit Nougat und Zitronen-Topping

Unseren **Weihnachtskuchen** haben wir als **festliches Dessert** und Abschlussgang zum Weihnachtsmenü gezaubert. Die Abwechslung zu den Weihnachtskekse ist uns gelungen:

Die Rührteigmasse wird mit Nougat als Beigabe zubereitet. Der Kuchenboden alleine ist schon so phantastisch, dass wir ihn im Kühlschrank verstecken müssen. Das Topping mit weißer Schokolade, Frischkäse und Ceres Kokosfett bildet dazu einen erfrischenden Kontrast.

Der Kuchen kann auch in einer normalen Familiengröße zubereitet werden, dafür bitte die Zutatenmengen verdoppeln.

Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team.

### Zutaten

125 g Ceres Kokosfett zimmerwarm

125 g Zucker und 3 Eier

125 g Mehl

40 ml Milch

1/2 Packung Backpulver

1 Prise Salz

Abrieb einer halben Zitrone

100 g Nougat

Topping:

70 g Ceres Kokosfett, zimmerwarm weich

90 g Puderzucker/Staubzucker

1 TL Zitronensaft

50 g flüssige, weiße Kuvertüre

150 g Frischkäse

Dekoration:

Zuckerkügelchen und Zimt

### Zubereitung

- Das Ceres Kokosfett mit dem Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier zugeben.
- Das Mehl einsieben, Milch, Backpulver, Salz und Zitronenabrieb zugeben und gut verrühren.
- Eine runde Kuchenform Durchmesser 24 cm mit etwas Ceres Soft ausfetten, die Kuchenmasse einfüllen.
- Nougat mit einem Löffel ausstechen und in die Kuchenmasse setzen.
- Den Kuchen etwa 40 -50 Minuten bei 175°C Heißluft backen, bitte eine Stäbchenprobe machen.
- Den Kuchen abkühlen lassen und kleine, runde Törtchen ausstechen.
- Für das Topping Ceres Kokosfett mit Staubzucker aufrühren, Zitronensaft und flüssige Kuvertüre sowie Frischkäse zugeben und gleichmäßig verrühren.
- Das Topping in einen Dressiersack füllen und mit der Sterntülle auf die vorbereiteten Tortenböden aufspritzen.
- Nach Geschmack mit Zimt und Zuckerkügelchen dekorieren.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)