



## Saftiger Sesam-Nougat-Gugelhupf

### Description

Hier ist was los! Also, im Leben halt öÿ~% Das Backen kommt deshalb gerade etwas zu kurz. Aber vor Kurzem hatte ich einfach richtig Lust, mal wieder einen vernÄ¼nftigen Kuchen zusammenrÄ¼hren. Mit Zutaten, die ich sooo gern mag: Nussiges, Schokoladiges, Saftiges... Geworden ist es dann dieser Sesam-Nougat-Gugelhupf. Spoiler: Tahini & Co. machen sehr glÄ¼cklich! Backen sowieso. Ich werde es nicht mehr so vernachlÄ¼ssigen öÿ~%

Das tolle und einfache Rezept habe ich bei [Patrick Rosenthal](#) gefunden. Los geht's:



Nussiger  
Kuchen



Tahini-Kuchen

default watermark



Gugelhupf mit Nougat

default watermark





Tahini-Gugelhupf



Kuchen?



saftiger Kuchen mit Sesammus

default watermark



[Rezept drucken](#)

## Saftiger Sesam-Nougat-Gugelhupf

.... ein nussiger, aromatischer, schokoladiger Kuchen mit Tahini

Portionen: 1 2l-Gugelhupfform

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

f¼r den Teig

- 50 g Sesamsamen
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter weich
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 100 g Joghurt
- 150 g Sesammus (Tahini) gibt's im gut sortierten Super- oder Drogeriemarkt
- 80 g Schokolade (ich: Nougatschokolade) grob gehackt

### für die Deko

- 100 g Schokolade (ich: Nougatschokolade)
- 1 TL Butter
- Sesamsamen, Kakaonibs... nach Belieben

### So wird's gemacht

1. Sesam in einer beschichteten Pfanne anrösten. Das alles ohne Fett, bei kleiner Temperatur und mit Hinschauen, damit nichts anbrennt. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die Körner brauchen wir erst wieder am Ende.
2. Eine Gugelhupf-Form gut fetten oder - bei Silikon - mit Wasser benetzen. Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen.
3. Mehl, Backpulver und Salz vermengen.
4. In einer Rührschüssel Butter und Zucker ein paar Minuten lang mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Die Eier einzeln nacheinander einrühren.
5. Den Mehlmix in zwei bis drei Portionen hinzugeben und unterrühren.
6. Nun Joghurt und Tahini unterrühren.
7. Zum Schluss die gehackte (Nougat-)Schokolade und die gerösteten Sesamsamen mit einem Teigschaber unterheben.
8. Den Teig in die Springform geben und ca. 60 Minuten backen. [!Das Originalrezept sagt 40-45 Minuten, aber nach dieser Zeit hat die Stäbchenprobe bei mir noch nicht funktioniert. Jeder Ofen ist anders! Augen auf und immer mal wieder schauen...!]
9. Das gute Stück abkühlen lassen, dann stürzen und nach Belieben verzieren. Ich: Noch mehr Schokolade vorsichtig mit ein wenig Butter in der Mikrowelle schmelzen, auf den Kuchen pinseln und weitere Sesamsamen, Kakaonibs & Co. draufrieseln lassen. Feeertig, genießen, lecker!

Tja, wer nach leichten Sommerrezepten mit Obst sucht, ist im Schokohimmel wie immer falsch öÿ,

Wer dagegen Lust auf einen aromatischen, süßen Wohlflur-Kuchen hat, wird diesen Tahini-Gugelhupf lieben! Die gerösteten Sesamkörner und das Mus machen den Kuchen wunderbar nussig. Schokolade/Nougat ist ja eh Pflichtprogramm und die perfekte Kombi im supersaftigen Teig. Maaaaaachen!

PS: Cheesecake und Brownies liebe ich ja sehr. Und weil ich gerade noch den Sesam-Geschmack auf der Zunge habe, lege ich euch auch den [Tahini-Cheesecake](#) und die [Brownies mit Sesamcreme](#) ans Kuchenherz. Ihr könnt im Sommer natürlich auch einfach [Sesam-Eis](#) machen...

### Category

1. Kuchen

### Tags

1. Gugelhupf
2. Joghurt
3. Kuchen
4. Nougat
5. Sesam
6. Tahini

### Date Created

18. Juni 2022

### Author

schokohimmel

default watermark