

Nougat



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

RÜHREN: ca. 20 Minuten

TROCKNEN: Ca. 2 Std.

Für ca. 30 Stück

Thermometer für den Zucker

100 g flüssiger Honig, z.B. Akazienhonig

200 g Zucker

1 Eiweiss

200 g gemischte Nüsse, z.B. Pistazien,

Mandeln, geröstet

1-2 Oblaten

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Honig und dann Zucker in eine Pfanne geben, langsam unter gelegentlichem Schwenken aufkochen, köcheln bis der Zucker ganz aufgelöst ist.

Den entstandenen Sirup bis auf 143° C erhitzen.

Eiweiss steif schlagen. Dann im Faden den heissen

Zuckersirup dazugiessen, dabei immer weiter

schlagen, sodass eine glänzende Masse entsteht. Ca. 10

Min. weiterschlagen bis die Masse spürbar dicker wird.

Nüsse darunter ziehen und sofort auf die Oblate

giessen. Ca. 4 Std. trocknen lassen, in ca. 3 cm grosse

Stücke schneiden.

Tipp Wird die Masse nicht fest, eventuell kühl stellen zum Trocknen.