



HAFERFLOCKEN-NOUGAT-COOKIES

Für den Teig:

- 250 g Niederegger Edelvollmilch-Schokolade
- 50 g Niederegger Nuss Nougat
- 40 g kernige Haferflocken
- 60 g zarte Haferflocken
- 20 g Rohrzucker
- 1 Bio-Orange
- 1 TL Koriander, gemahlen
- 10 g geschälte Pistazien

ANLEITUNG:

1. Niederegger Edelvollmilch-Schokolade grob hacken und in eine Metallschüssel geben. Schüssel in 38–40 °C heißes Wasser stellen (bei mehr als 40 °C wird Schokolade streifig). Unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten schmelzen. Niederegger Nuss Nougat ca. 10 Minuten tiefkühlen, anschließend in feine Würfel schneiden. Bis zur weiteren Verwendung ins Gefrierfach stellen.
2. Eine große Pfanne auf höchster Stufe erhitzen. Haferflocken in der Pfanne unter Rühren ca. 1 Minute hellbraun rösten. Zucker hineinstreuen und unter Rühren karamellisieren. Haferflocken auf einen Bogen Backpapier streuen und ca. 10 Minuten erkalten lassen.
3. Haferflocken in eine Rührschüssel füllen. Schale der Bio-Orange fein darüber abreiben. Koriander und Nougatwürfel dazugeben. 200 g geschmolzene Schokolade darauf träufeln. Sofort mit einem Holzlöffel vermengen.
4. Einen Ausstechform in Ringform (7 cm Durchmesser) auf Backpapier setzen und jeweils 1 EL der Flockenmischung hineingeben. Vorsichtig andrücken und den Ring hochziehen. Auf diese Weise fortfahren, bis die Masse aufgebraucht ist. Pistazien grob hacken. Restliche Schokolade auf die Cookies träufeln. Pistazien daraufstreuen.

Tipp:

Sollte die Haferflockenmasse zu schnell fest werden, kann man die Schüssel über kochendes Wasser stellen und die Masse wieder weich rühren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

