



HEISSER NOUGAT

ZUTATEN : für 4 Portionen und 20 Kekse

Für die Shortbread-Sticks

180 g Mehl
40 g feiner Kristallzucker
125 g kalte Butter
1 TL Fleur de Sel
2 EL Mehl zum Bestreuen

Für den heißen Nougat

400 ml Milch
1 Vanilleschote
1 Nelke
1 Stück unbehandelte Orangenschale
100 g Niederegger Schichtnougat
25 g Zartbitter-Kuvertüre

ANLEITUNG:

1. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Mehl und Zucker in eine Rührschüssel geben. Die kalte Butter in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Die Zutaten mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Die Arbeitsfläche und den Teig mit Mehl bestreuen. Etwas flach drücken. Mit einem Nudelholz zu einem Rechteck von 20 x 18 cm ausrollen. Leicht mit Fleur de Sel bestreuen und etwas andrücken. Den Teig auf 20 x 9 cm halbieren. In 2 x 9 cm große Streifen schneiden.
3. In jeden Keks mit einer Gabel Muster einstechen. Auf das Backblech mit etwas Abstand zueinander legen. Das Blech in die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft ca. 10 Minuten hellbraun backen.
4. Aus den Ofen ziehen und die Kekse auf dem Backblech abkühlen lassen.
5. Für den heißen Nougat die Milch in einen Topf gießen und einmal aufkochen lassen. Die Temperatur auf niedrige Stufe herunterschalten. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote in die heiße Milch geben. Einen Schnitz Orangenschale hauchdünn abschneiden und mit der Nelke zur Milch geben. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote, Orangenschale und Nelke herausnehmen. Die Milch erhitzen. Nougat und Kuvertüre zur heißen Milch geben und mit einem Schneebesen darin auflösen.
6. Heiß in Tassen oder ein anderes Gefäß gießen und mit den Shortbread-Sticks servieren.

