



NOUGAT-ROSEN

ZUTATEN FÜR CA. 45 STÜCK:

Zubereitungszeit: 40 min.

150 g Niederegger Nougat Nuss
140 g geschälte, gemahlene Mandeln
25 g Puderzucker
10 g Kakaopulver
1 TL Zimt
2 Eiweiß (75 ml)
1 Prise Salz
30 g Kristallzucker
40 g Zartbitter-Kuvertüre
20 Pistazienkerne

ZUBEREITUNG:

1. Einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle (8 mm) bereitlegen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. 100 g Nuss-Nougat in eine Metallschüssel füllen. In heißes Wasser stellen und darin schmelzen lassen.
2. Gemahlene Mandeln durch ein grobmaschiges Küchensieb reiben. Die übrigen, groben Mandeln im Blitzhacker sehr fein hacken und durchsieben. Die Mandeln in eine Schüssel füllen. Puderzucker, Kakaopulver und Zimt dazu sieben und die Zutaten vermischen.
3. Eiweiß und Salz in eine fettfreie Rührschüssel geben und steif schlagen. Kristallzucker zuschütten und ca. 10 Sekunden zu einen cremigen Schaum schlagen. Die vorbereitete Mandelmischung und den geschmolzenen Nougat zum Eischnee geben und mit einem Teigspachtel zügig untermischen. Die Masse in den Spritzbeutel füllen.
4. Haselnussgroße Rosetten auf die Backbleche dressieren. Die Bleche bei Zimmertemperatur ca. 12 Stunden trocknen.
5. Den Backofen auf 160°C, (140°C, Umluft) vorheizen. Die Bleche nacheinander in die mittlere Einschubleiste schieben. Ca. 8 Minuten backen dann herausnehmen und abkühlen lassen.
6. 50 g Nuss-Nougat und die Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad bei 38°C, unter Rühren temperieren.
7. Die Kekse vom Backpapier lösen. Den Fuß der Kekse in die Nougatkuvertüre tauchen und auf Backpapier setzen.

Die Kekse mit der übrigen Nougatkuvertüre beklecksen und jeweils eine Pistazie darauf setzen. In festschließenden Dosen luftdicht aufbewahren.

