



# NOUGAT-WALNUSS-BITES

## ZUTATEN: für 10 Stück

90 g Kürbiskerne  
70 g zarte Haferflocken  
1 TL gemahlener Kardamom  
150 g Niederegger Nougat Nuss  
130 g Walnüsse  
70 ml Ahornsirup, Grad A  
50 g Rohrzucker  
30 g Zartbitter-Kuvertüre

## ANLEITUNG:

1. Eine quadratische Form oder einen kleinen Backrahmen (15 cm Seitenlänge) mit einem Bogen Backpapier auslegen. Eine Pfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen. Kürbiskerne und Haferflocken darin unter Rühren ca. 4 Minuten rösten. Vom Herd nehmen und den gemahlenden Kardamom unterrühren. 100 g Nougatstücke zugeben und unter Rühren darin auflösen. Die Masse in die vorbereitete Form geben und mit einem Löffel glatt streichen.
2. Die Walnüsse grob hacken. Die Pfanne reinigen und auf mittlere Temperatur erhitzen. Walnüsse darin ca. 3 Minuten unter Rühren anrösten. Auf einen Teller geben. Ahornsirup und Rohrzucker in die Pfanne geben. Unter Rühren ca. 1 Minute kochen lassen. Die heißen Walnüsse untermischen, bis sie gleichmäßig vom Karamell überzogen sind. Gleichmäßig auf die Nougatmasse verteilen und etwas festdrücken. Mindestens 1 Stunde kühl stellen. Aus der Form lösen und in 3 x 7,5 cm große Rechtecke schneiden.
3. 50 g Nougatstücke und die Zartbitter-Kuvertüre in eine Metallschüssel geben und im Wasserbad bei ca. 30 Grad C schmelzen. In eine Papiertüte (oder einen Gefrierbeutel) füllen. Die Spitze oder eine Ecke abschneiden und die Schokolade beliebig auf die Walnüsse afspritzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

