


Nougat-Berge

Edle Nougatpralinen mit Mandeln zum Weihnachtsfest

etwa 70 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Vollmilch
50 g Belegkirschen
100 g Orangeat
400 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
100 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln

Zum Verzieren:

etwa 300 g Dr. Oetker Edel-
Kuvertüre

1 Vorbereiten:

Vollmilch-Kuvertüre hacken. Belegkirschen und Orangeat sehr fein hacken, das Messer zwischendurch säubern. Ein Backblech oder Küchenbrett mit Backpapier belegen.

2 Zubereiten:

Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Nougat hinzufügen und ebenfalls schmelzen. Mandeln, Orangeat und Belegkirschen unterrühren (je 1 TL für die Dekoration zurückbehalten). Die Masse mit Hilfe von 2 Teelöffeln in walnussgroßen Klecksen auf das Backpapier geben und etwa 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Berge am besten mit Hilfe einer Gabel hineintauchen, abstreifen und auf ein mit Backpapier belegtes Brett setzen. Das Konfekt mit den übrigen Früchten/Mandeln verzieren und die Kuvertüre fest werden lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kühl aufbewahrt, sind die Nougat-Berge etwa 2 Wochen haltbar.
- Statt das Konfekt mit Kuvertüre zu überziehen, können Sie es auch nur besprenkeln und/oder mit gehackten Pistazien bestreuen.
- Nach Wunsch Konfekt in Pralinenkapseln setzen.

