




# Schichtnougat

Feine Pralinen mit Nougat und Mandeln als Geschenkidee zu Weihnachten

etwa 50 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

100 g ganze Mandeln mit Schale  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
2 TL Christstollen- oder  
Lebkuchengewürz  
100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse

### Außerdem:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
1 EL Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
etwa 75 g ganze Mandeln mit  
Schale (50 Stück)  
Backpapier

## 1 Zubereiten:

100 g Mandeln grob hacken und mit dem Vanillin-Zucker in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten. Auf einem Teller erkalten lassen.

- 2 Nougat in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad mit dem Gewürz bei mittlerer Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. **Die Hälfte** der Masse mit Hilfe eines Tortenhebers zu einem Quadrat (etwa 15 x 15 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Brett streichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

- 3 Das Marzipan mit den gerösteten Mandeln verkneten und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Quadrat (etwa 15 x 15 cm) ausrollen. Marzipan-Schicht auf die Nougat-Schicht legen. Übrigen Nougat ggf. nochmals erwärmen und auf dem Marzipan glatt streichen (Abb. 1). Im Kühlschrank vollständig fest werden lassen.



- 4 In der Zwischenzeit Kuvertüre hacken und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.
- 5 Schichtnougat in kleine Rechtecke (etwa 3 x 1,5 cm) schneiden und mit Hilfe einer Pralinengabel in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, am Schüsselrand aufklopfen und abstreifen und auf einem Pralinengitter abtropfen lassen (Abb. 2). Solange die Kuvertüre noch weich ist, auf jede Praline eine ganze Mandel setzen. Die Pralinen mit Hilfe der Pralinengabel auf Backpapier umsetzen und vollständig fest werden lassen.



Nach Wunsch in Pralinenkapseln setzen. In gut schließenden Dosen im Kühlschrank aufbewahren.