

Weihnachtsbäckerei! Rezept/Foto: „Weihnachten genießen“
Desserts Vegetarisch ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* November/Dezember 2017

Nougatrüffel-Lutscher

Für ca. 25 Stück

100 ml Sahne, 250 g Zartbitterkuvertüre, 100 g Nussnougat, 2 cl Cognac, 30 g Butter, 120 g Haselnusskerne, etwas essbarer Goldflieder, 25 Milchschoko-Stäbchen z.B. Mikado

Sahne erhitzen. Kuvertüre hacken, Nougat würfeln und beides in eine Schüssel geben. Unter Rühren die heiße Sahne durch ein Sieb dazugießen und alles schmelzen. Cognac und Butter in Stückchen unterrühren. Die Masse ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen, sie sollte gut formbar sein. Haselnüsse rösten, mit einem Geschirrtuch die Häutchen abreiben, im Blitzhacker zerkleinern und mit Goldflieder mischen. Mit einem Teelöffel kleine Portionen von der Nougatmasse abnehmen, zu Kugeln formen, in den Nüssen wälzen und mit einem Stäbchen aufspießen.

Das Rezept/Foto stammt aus dem Buch „Weihnachten genießen“, das wir auf der Seite 53 vorstellen. Foto: photocuisine © 2017 Jan Thorbecke Verlag

