



Nougat mit WOW

Valentins und Jonas' Nougat-Pralinen

Grundzutaten (1 Blech)

- 150g Schokolade
- 350g Nougat (aus Haselnüssen)
- 100g Butter
- 250g Schlagobers
- 50g Mandeln

Zum Verfeinern:

- Kokosraspeln
- Geriebene Orangenschale
- Minzblätter
- Trockenobst (wie Rosinen, Feigen, Zwetschgen)
- Streusel



Und so geht's:

Nougat und Schokolade hacken und in eine Schüssel füllen. Das Schlagobers aufkochen und noch warm über die Schokolade gießen, bis alles geschmolzen ist. Die Butter und die Mandeln dazugeben. Die Nougat-Masse nun auf ein Backblech geben und im Kühlschrank aushärten lassen.

Valentins und Jonas' Tipp: Die Nougatmasse in Keksausstecher füllen. Nur halbvoll gießen, dann Nüsse oder Trockenobst reingeben und bis oben auffüllen.

Amandas und Yizhaos Nougat-Torte

Grundzutaten (Kuchenboden)

- 100g weiche Butter
- 120g Zucker
- 2 Eier
- 120g Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 1/2 TL Backpulver
- 100g Nougatcreme
-

Zutaten für das Topping:

- 60g weiche Butter
- 200g Staubzucker
- 60g Nussnougatcreme
- 50ml Milch



Zum Verfeinern:

- Streusel
- Schokolinsen
- Tortendeko
- Cornflakes
- Essbare Blüten
- Haselnüsse
- Schlagobers

Und so geht's:

Das Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Dann für den Teig die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen. Die Masse umrühren, bis sie cremig ist und jetzt die Nougatcreme dazugeben. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und langsam unter den Teig heben. Eine mittelgroße Springform einfetten und die Teigmasse darin verteilen. Den Kuchen etwa 25 Minuten backen.

Für das Topping die Butter mit dem Staubzucker cremig rühren. Jetzt Milch und Nussnougatcreme hinzufügen und in einen Spritzbeutel füllen. Vorsicht: das Topping zerfällt, wenn es zu warm ist.

Amandas und Yizhaos Tipp: Aus dem Kuchenboden drei kleine Böden machen und diese aufeinanderschichten. Jetzt mit Schokosauce oder Nougatcreme (siehe Rezept Nougat-Pralinen) übergießen und anschließend noch ein wenig Nougatcreme darauf verteilen.

Ronjas und Theos bunt-weißes Nougat

Grundzutaten

- 1 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 270g braunen Zucker
- 150g Honig
- 50ml Wasser
- 1 Vanilleschote



Zum Verfeinern:

- bunte Lebensmittelfarben
- Haselnüsse
- Mandeln
- Streusel

Und so geht's:

Das Eiklar mit einer Prise Salz schlagen, bis es weiß ist. Dann 20g Zucker unterrühren, bis die Masse steif wird. Jetzt den restlichen Zucker mit Honig und Wasser bei geringer Hitze langsam auf 143 Grad erhitzen (hier eignet sich ein Kochthermometer). Sobald die Temperatur erreicht ist das Zuckerkaramell zum Eiklar geben. Erst am Schluss das Innere der Vanilleschote dazugeben. Die Masse jetzt in Formen füllen und etwa zwei Stunden im Kühlschrank hart werden lassen.

Ronjas und Theos Tipp: Die noch flüssige Nougatmasse mit biologischen Lebensmittelfarben einfärben. Und anschließend wirklich so lange warten, bis sie kalt und hart ist – sonst zerrinnt sie.

Alex' Schichtnougat

Grundzutaten (18 Stück):

- 100g Vollmilch-Kuvertüre
- 100g Zartbitter-Kuvertüre
- 100g Nougat
- 100g weiße Kuvertüre



Und so geht's:

Die Kuvertüre einzeln im Wasserbad schmelzen. Eiswürfelformen (Silikonformen eignen sich am besten) zu etwa einem Drittel mit der weißen Kuvertüre füllen. Die Formen für etwa 15 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen, bis die Kuvertüre hart ist. Jetzt kommt die nächste Schicht: die geschmolzene Vollmilch-Schokolade über die kalte erste Schicht geben und wieder etwa 15 Minuten auskühlen lassen. Anschließend wird die Zartbitter-Kuvertüre in die Formen gegossen und wieder 15 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen. Jetzt das Nougat schmelzen und auf die Schichten gießen. Nochmals in den Kühlschrank stellen – am besten eine Stunde lang. Anschließend vorsichtig aus der Form drücken.

Alex' Tipp: Geduldig sein.