



Nougat-Nussecken

mit gerösteten Haselnüssen

🍳🥄 | ZUBEREITUNG: CA. 60 MINUTEN | 30 Stück

Zutaten

Für den Mürbeteig:

250 g Butter
150 g Puderzucker
350 g Weizenmehl
1 Ei
1 TL Backpulver
Bourbon Vanille &
Zitronenabrieb
(nach Bedarf)

Für den Belag:

250 g Nougat Creme
200 g geröstete Haselnüsse

Für den Guss:

200 g Graf Henneberg
Honig
100 g Butter
20 g Sahne
160 g HEILEMANN
Schokolade

- 1 220 g der Butter schmelzen und schaumig rühren. 150 g Puderzucker sowie das Ei hinzufügen und die Zutaten gut vermengen.
- 2 Zitronenabrieb, Vanille, Mehl und das Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.
- 3 Das Blech mit der übrigen Butter einfetten und den Mürbeteig gleichmäßig darauf ausrollen. Mit einer Gabel den Teig einstechen, um eine Blasenbildung während des Backens zu verhindern.
- 4 Die Nougat Creme auf dem Teig glatt streichen. Alternativ können je nach Geschmack auch Royal Nougat oder Classic Nougat Stangen verwendet werden, Diese vorher über einem Wasserbad schmelzen.
- 5 Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten, hacken und gleichmäßig auf dem Nougat verteilen. Mandeln oder Pistazienkerne können die Haselnüsse geschmacklich ergänzen.
- 6 Den Honig mit 100 g Butter und der Sahne aufkochen und im Anschluss auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Masse danach über die Nüsse geben.
- 7 Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 20 bis 30 Minuten backen.
- 8 Je nach Geschmack zwei Tafeln Caramel Blond Salt & Crisp 80 g, Ruby Chocolate pur 80 g oder HEILEMANN 85 % Kakao Edelbitter-Schokolade 80 g über dem Wasserbad schmelzen.
- 9 Den Kuchen nach dem Auskühlen in 10 cm große Quadrate schneiden. Diese nochmals diagonal teilen und die Seiten in die flüssige Schokolade eintauchen.