

Hier und heute



Nougatschnitte

Bei diesem Rezept von Marcel Seeger kommen Nougatliebhaber besonders auf ihre Kosten. Mit cremigen Nuss-Nougatschnitten zeigt unser Konditormeister, wie Sie mit wenig Aufwand den perfekten süßen Snack für Zwischendurch backen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für ein Backblech

Zutaten

- 5 Eier (Gr. M)
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote
- 250 g Butter
- 250 g Nougatschokolade
- 100 g Mehl (Typ 550)
- 30 g Kakaopulver
- 190 g Nüsse oder Mandeln, gemahlen
- 7 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und einen Backrahmen der gleichen Größe aufs Blech stellen. Den Backrahmen von innen mit etwas Butter einfetten.

Die Eier trennen und die Eiweiße mit 50 Gramm Zucker und der Prise Salz zu einem steifen Schnee aufschlagen. Anschließend die Eigelbe mit dem restlichen Zucker (75 Gramm), Vanillemark und einer Prise Salz cremig aufschlagen.

Die Butter mit der Nougatschokolade unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

Das Mehl mit Kakaopulver, den gemahlene Nüssen und dem Backpulver gründlich vermischen.

Nun die Butter-Schokoladenmischung unter die Eigelbmischung rühren. Anschließend die Mehlmischung unterheben. Jetzt den Eischnee nach und nach unterheben und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. In den Backrahmen füllen, glattstreichen und 20 bis 25 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen und gegebenenfalls die Backzeit kurz verlängern. Die fertig gebackene Nougatschnitte auf dem Backblech erkalten lassen.

Die Dekoration

- 150 g Nougatschokolade
- 10 ml Speiseöl

Zubereitung

Die Nougatschokolade schmelzen. Dann das Speiseöl unter die Schokolade rühren. Die Mischung auf die abgekühlte Nougatschnitte geben und glattstreichen. Sobald die Glasur fest ist, die Nougatschnitten in die gewünschte Portionsgrößen schneiden.