REZEPT FÜR WEISSER NOUGAT MIT ERDNÜSSEN UND PISTAZIEN

WEISSER NOUGAT MIT ERDNÜSSEN UND PISTAZIEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 25-30 Stücke | 45 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- Oblaten oder Reispapier
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 125 g flüssiger Honig
- 1 frisches Eiweiß (M)
- 1 Prise Salz
- Mark von 1/2 Vanilleschote nach Belieben
- 125 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse
- 50 g ungesalzene Pistazienkerne
- etwas SweetFamily Puderzucker

Außerdem:

- Zuckerthermometer

4954

ZUBEREITUNG

1. Eine kleine Form (ca. 15 x 15 cm) erst mit Backpapier auskleiden, dann mit einer Lage Oblaten oder Reispapier auslegen. Ein Zuckerthermometer zum Aufheizen in einen Becher mit kochend heißem Wasser stellen.

2. Zucker mit 50 ml Wasser in einem hohen Topf verrühren und erhitzen, bis der Zucker sich auflöst, dann aufkochen. Honig zufügen und kurz unterrühren. Zuckerthermometer hineinstellen und Masse kochen lassen, bis ca. 140 °C erreicht sind und der Karamell goldfarben ist. Dabei nicht rühren. Zuckerkristalle, die sich am Topfrand absetzen, mit einem in Wasser getauchten Pinsel abwaschen. Inzwischen Eiweiß mit Salz und nach Belieben Vanillemark in einer hitzebeständigen Schüssel steif schlagen.

3. Wenn der Karamell die gewünschte Temperatur erreicht hat, Topfboden kurz in kaltes Wasser tauchen, um den Kochvorgang zu stoppen. Heißen Karamell unter Rühren in dünnem Strahl zum Eischnee gießen. Masse ca. 8-10 Minuten kräftig weiterschlagen, bis sie sehr fest und hell ist (das geht unkompliziert in einer Küchenmaschine).

4. Erdnüsse und Pistazien kurz unterrühren und Masse in die vorbereitete Form geben. Darin gleichmäßig andrücken und mit einer weiteren Lage Oblaten oder Reispapier belegen. Mit Backpapier oder Folie zudecken, z.B. mit Konservendosen beschweren und einige Stunden bei Zimmertemperatur fest werden lassen.

5. Nougat mit dem Backpapier aus der Form heben und in Würfel schneiden. Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben in Pergamentpapier wickeln. In einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

Tipp:

Variiert den Nougat mit anderen Nüssen,

kandierten Früchten und Gewürzen nach Geschmack.