

# Nuss-Nougat-Creme

## Zutaten:

- 100 g ganze Haselnüsse (alternativ: geröstete/gemahlene Haselnüsse)
- 70 g Puderzucker
- 100 g Nougatschokolade (alternativ: Blockschokolade)
- 70 g Butter
- 100 ml Milch
- 1 Messerspitze Salz



## Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Haselnüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Für 5-8 Minuten rösten, bis die Nüsse leicht fettig werden.  
Wichtig: Haselnüsse im Blick behalten, da diese sehr schnell verbrennen.
3. Nüsse kurz abkühlen lassen und anschließend in einem Mixer fein mahlen.  
Tipp: Wenn man keinen Hochleistungsmixer oder eine Mühle zur Hand hat, kann man auch geröstete/gemahlene Haselnüsse kaufen.
4. Schokolade mit Butter im Topf langsam schmelzen.
5. Puderzucker, Milch und Salz hinzufügen. Kurz aufkochen lassen.
6. Topf vom Herd nehmen. Haselnüsse gut unterrühren. Unter ständigem Rühren kurz erneut erhitzen.
7. Nuss-Nougat-Creme in saubere, verschließbare Gläser füllen.
8. Kühl aufbewahren.

## Rezeptinfos:

- Menge: 1 großes Glas oder 2 kleine
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 20-25 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht
- Haltbarkeit: mindestens 2 Wochen im Kühlschrank

