

Nuss-Nougat-Creme

Zutaten:

- 100 g ganze Haselnüsse
- 70 g Zucker
- 100 g Nougatschokolade (alternativ: Blockschokolade)
- 70 g Butter
- 100 ml Milch
- 1 Messerspitze Salz



Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Backblech mit Backpapier auslegen. Haselnüsse darauf verteilen. Für 5-8 Minuten rösten, bis sie leicht fettig werden. Kurz abkühlen lassen.
Wichtig: Haselnüsse im Blick behalten, da diese sehr schnell verbrennen.
3. 70 g Zucker in den Mixtopf geben. Stufe 10 | 10 Sek. pulverisieren.
4. Haselnüsse dazugeben. Stufe 7 | 25 Sek. mahlen. Deckel öffnen. Masse nach unten schieben. Vorgang 3-mal wiederholen.
5. Schokolade in kleinen Stücken hinzufügen. Stufe 10 | 10 Sek. zerkleinern.
6. Butter, Milch und Salz hinzufügen. Stufe 3 | 50 Grad | 3 Minuten erhitzen.
7. Nuss-Nougat-Creme in saubere, verschließbare Gläser abfüllen.
8. Kühl lagern.

Rezeptinfos:

- Menge: 1 großes Glas oder 2 kleine
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 10-15 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht
- Haltbarkeit: mindestens 2 Wochen im Kühlschrank

