

Nougatringe

Zutaten Mürbeteig:

100g Puderzucker

200g kalte Butter, gewürfelt

350g Mix C

1 Eigelb

2g Salz

½ Ampulle Rum-Aroma

10g Vanillezucker

oder ½ Ampulle Vanille-Aroma

Zutaten Nougat-Füllung:

500g Nuss-Nougat (kein Brotaufstrich!)

(bei Nussallergie alternativ Mandel-Nougat verwenden)

150g Butter, weich (*nicht* flüssig!)

½ Ampulle Rum-Aroma (wenn gewünscht)

100g gemahlene, geröstete Nüsse

Dunkler Überzug:

400g Zartbitterkuvertüre

100g Vollmilchkuvertüre

100g Kokosfett

Wird ein heller Überzug gewünscht, können einfach die Verhältnisse Zartbitter-/Vollmilchkuvertüre ausgetauscht werden.

Herstellung:

Zunächst den Mürbeteig herstellen. Dazu Butter, Salz, Vanillezucker und Aromen mit Puderzucker in der Küchenmaschine verkneten, bis der Zucker nicht mehr zu sehen ist.

Nun das Eigelb hinzugeben und ebenfalls unterkneten. Anschließend das Mehl dazugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit so lange weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Den fertigen Teig in Folie einpacken und für 40 bis 60 min in den Kühlschrank legen.

Gegen Ende dieser Ruhephase passend den Ofen auf 180°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig ca. 5 bis 6 mm dick ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 7 bis 8 cm ausstechen. In der Mitte dieser Kreise ein Loch von ca. 2 bis 3 cm Durchmesser ausstechen und die Ringe auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Die Ringe ca. 10 bis 12 min goldbraun backen und abkühlen lassen.

Während dieser Zeit die Füllung vorbereiten.

Den Nougat in der Mikrowelle leicht weich machen. Bitte nicht zu weich, sonst dauert es zu lange, bis er wieder so fest ist, dass man ihn verarbeiten kann. Hat man keine Mikrowelle, den Nougat mit der Hand, *nicht* im Wasserbad, anwärmen. Der Nougat darf auf keinen Fall flüssig werden!

Die Butter mit dem Aroma schaumig schlagen, bis sie hellgelb ist, dann den Nougat nach und nach unterlaufen lassen und nochmals schaumig schlagen. Zum Schluss die gemahlene Nüsse langsam unterrühren.

Alternativ keine gemahlene Nüsse verwenden, sondern ganze geröstete, gehäutete Nüsse auf der Masse verteilen (bzw. geröstete Mandeln bei Mandel-Nougat).

Wenn die Ringe abgekühlt sind, die Nougat-Masse gleichmäßig aufdressieren (aufspritzen).

Anschließend die Nougatringe für 60 min im Kühlschrank fest werden lassen.

In dieser Zeit die Glasur vorbereiten.

Für die Glasur die beiden Kuvertüren mit dem Kokosfett in einem Wasserbad langsam schmelzen lassen und vorsichtig gut verrühren. Dafür bitte keinen Schneebesen verwenden, damit keine Luft untergearbeitet wird!

Die gekühlten Nougatringe dann kopfüber in die Glasur tunken und auf einem Gitter abtropfen lassen, bis die Glasur fest ist.

Weiteres Dekor (z.B. kontrastierende Schokostreifen) kann nach Wunsch aufgebracht werden.