

Weißes Nougat mit Mandeln und Haselnüssen

Und so wird es gemacht:

Zutaten:

- 80 g ganze Mandeln
- 80 g ganze Haselnüsse
- 50 g Pistazien (ungesalzen!)
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 270 g Zucker
- 150 g milder Honig
- 50 ml Wasser
- Mark einer Vanilleschote

Anleitung:

1. Nüsse und Mandeln in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Min. vorsichtig anrösten. Pistazien hinzufügen und 2 Min. lang mitrösten. Achtung, die werden deutlich schneller dunkel! Alles in ein Handtuch geben, dieses zusammendrehen und zwischen den Händen reiben, um die zu dunkel gewordene Haut der Haselnüsse zu lösen. Nüsse danach in ein grobes Sieb geben und abkühlen lassen.
2. Eiweiß mit Salz steif schlagen. 20 g vom Zucker dazugeben, kurz weiter schlagen. Den restlichen Zucker, Honig und Wasser bei mittlerer Hitze bis auf 143°C erwärmen (entweder mit einem Zuckerthermometer messen oder grob abschätzen. Bei mir hat die Masse ordentlich gesprudelt.). Die Masse darf nicht braun werden. Diesen Sirup nun ganz langsam bei mittlerer Stufe in den Eischnee

einrühren. Vanille dazugeben. Die Masse jetzt weiter rühren, ca. 20 Min. lang. Ob mit Küchenmaschine oder Handrührer ist egal, Hauptsache lange genug. Dieses lange Rühren lässt das Nougat nachher schnittfest werden.

Nun direkt die Nüsse mit einem Spachtel o.ä. unterheben. Die Masse wird schnell zäh, daher bitte zügig arbeiten! Dann in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben.

3. Das Nougat an einem gut belüftetem, normal temperiertem Ort 1-2 Tage ziehen lassen. Dann nach Wunsch in Würfel oder Scheiben schneiden, oder auch ganz lassen.
4. Nougat nicht im Kühlschrank lagern, dort ist es zu feucht. Das Nougat würde Feuchtigkeit ziehen und damit wieder weicher und klebriger werden. Haltbarkeit mindestens 4 Wochen.

Quelle: <http://www.essen-und-trinken.de/nougat>