

Nougat - Aufstrich aus Nüssen oder Mandeln

Kategorien: Selbstgemacht, Eingemacht

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Nuesse;oder Mandeln
3	Essl.	Akazienhonig oder milder Bluetenhonig
4	Teel.	Kakao
1/4	Teel.	Zimt
1/4	Teel.	Gemahlene Vanille (zur Not Vanillinzucker, schmeckt Aber nicht so gut)
1	Teel.	Pulverkaffee (instant)
70	Gramm	Butter

Anleitung:

Die Nuesse muessen unbedingt zuerst in einer trockenen Pfanne oder im Backofen bei 80 Grad geroestet werden, damit später das Oel Austritt. Sie sind fertig, wenn sich die Häutchen lösen. Nach kurzem Abkühlen reibt man die Nüsse fein und mischt dann alle Anderen Zutaten darunter. Ich verrühre alles immer mit dem Pürierstab. Es ist dann eine sehr feine Creme. Wenn man Mandeln verwendet, kann man auch 3 bittere Mandeln Untermischen. Das Ganze erinnert dann ein wenig an Marzipan.