

## Blätter - Krokant.

Kategorien: Krokant, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

### *HERSTELLUNG V. BL. KROKANT*

---

1/2	kg	Zucker	schmelzen
0,1	kg	Butter	beigeben
0,4	kg	Nougat	unterschlagen

### Anleitung:

Zucker in einem Topf zu Karamell schmelzen. Den flüssigen Karamell auf ein warmes eingeöltes Backblech geben und die Butter und den Nougat in scheiben darauf legen. Nun den noch weichen Krokant von unten über den Nougat und die Butter zur Mitte schlagen. Diesen prozess 3-4 mal wiederholen dazwischen die Masse mit einem eingeölten Rollholz wieder etwas ausrollen. Sollte die Masse zu fest werden das Backblech mit dem Krokant kurz in den warmen Ofen ca. 150°C schieben und etwas anwärmen. Die Krokantmasse gut 1 cm dick ausrollen und mit der Bonbonwalze, oder einem scharfen Messer in rechtecke schneiden.