

## Honig - Nougot

Kategorien: Pralinen, Nougat

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Honig
300	ml	Sahne
100	Gramm	Glucose
150	Gramm	Haselnüsse
150	Gramm	Mandeln
100	Gramm	Orangeat

### Anleitung:

Die Sahne mit dem Honig und der Glucose zum mittleren Ballen kochen(94°R bzw.117,5°C mit Zuckerthermometer ) und anschließend die gehobelten und gerösteten Nüsse und Mandeln sowie das kleingewürfelte Orangeat daruntermengen. Etwas abstehen lassen und anschließend zwischen 8 mm hohen Metallstäben auf geöltem Marmor auswallen. Nach dem Erkalten dünn mit Schokolade überstreichen (auf beiden Seiten), erst in Streifen und dann in Rauten schneiden. Mit 2er Gabel in Kuvertüre tauchen und obenauf 2 Striche anbringen.