

Nougat - Noir

Kategorien: Pralinen, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Zucker
1	kg	Mandeln, abgezogen und Leicht geröstet
500	Gramm	Honig
1	Essl.	Orangenblütenwasser

Anleitung:

Dieser Nougat ist ein berühmtes provençalisches Konfekt; er gehört dort zu den traditionellen 13 Weihnachts-Desserts. Konditoren geben es zwischen zwei Oblatenwaffeln. Zwei 20 mal 20 cm große Backformen mit Öl ausstreichen. Mandeln, Honig, Zucker und Orangenblütenwasser in einen Topf geben und unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Weiterkochen bis die Mandeln bei Rühren krachen und der Honig eine goldbraune Farbe angenommen hat. Die Masse in die Formen geben und erkalten lassen. Dann stürzen und in Stücke brechen.