

## Nuss - Blätter - Krokant

Kategorien: Krokant, Pralinen, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Zucker zu hellem Caramell Schmelzen
25	Gramm	Butter
125	Gramm	Nussnougat
25	Gramm	Nussmark(Konditor/ Bäcker) Milchkuvertuere

### Anleitung:

Zucker zu hellem Caramell schmelzen, Butter zugeben. Auf ein mit Butter bepinseltes heisses Backblech schütten. Nun das Nussmark und den Nougat in scheiben geschnitten auf den heissen Zucker geben und mit zwei Paletten oder Messern so oft übereinanderschlagen, bis die Masse bindet. Eventuell die masse auf dem Blech im Backofen nachwärmen wenn zu kalt. Jetzt die Zucker - Nougatmasse mit einem eingölten Rollholz auf dem Blech oder einer Marmorplatte rasch 2-3 mm Dick ausrollen, wenns kalt ist geht es nähmlich nichtmehr. Die ausgerollte Platte mit einem Sägemesser und Lineal vorsichtig in 2,5 x 2,5 cm Stücke schneiden, auskühlen lassen und mit Vollmilchkuvertuere überziehen.