

Nuss - Riegel

Kategorien: Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Nougat grob hacken, im Wasserbad schmelzen
60	Gramm	Gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett Goldbraun rösten Aus der Pfanne nehmen, erkalten lassen, unter Die Nougatmasse rühren
16		Längliche Eiswaffeln auf ein Kuchengitter legen

Anleitung:

Masse in eine Spritzbeutel mit großer Tülle füllen, auf die Waffeln spritzen, erkalten lassen

200 g Vollmilch-Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen, erkalten lassen, nochmals schmelzen Nuss-Riegel mit der Kuvertüre überziehen, kühl lagern