

Sesam - Nougat

Kategorien: Gebäck, Pralinen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

200	Gramm	Honig
50	Gramm	Zucker
250	Gramm	Sesamsamen
50	Gramm	Mandeln
2	Essl.	Sonnenblumen- oder Mandelöl

Anleitung:

In einer Chromstahlpfanne den Honig erwaermen. Sobald er duennfluessig ist, den Zucker begeben. Unter staendigem Ruehren aufkochen. Die Sesamsamen beifuegen. 5 Minuten koecheln (immer ruehren!). Die Mandeln in einer Bratpfanne ohne Fett roesten, grob hacken, begeben. Einkochen lassen (ruehren!). Das Oel auf ein Backpapier streichen. 1 TL der Nougatmasse draufgeben. Wenn sie sich vom Papier loesen laesst (nach ca. 3 Minuten Kochzeit), den Teig auf das Backpapier schuetten. Ein zweites, ebenfalls geoeltes Backblech mit der oeligen Seite nach unten drauflegen. Mit dem Nudelholz ca. 1 cm dick rechteckig auswallen. Noch warm in Rhomben schneiden. Auskuehlen lassen. In einer Weissblechdose kuehl und trocken aufbewahren. 2 Monate haltbar.