

Nougat-Pralinen



EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (1 Blech):

- 🍷 150g Schokolade
- 🍷 350g Nougat (aus Haselnüssen)
- 🍷 100g Butter
- 🍷 250g Schlagsahne
- 🍷 50g Mandeln

Verfeinerung:

- 🍷 Kokosraspeln
- 🍷 geriebene Orangenschale
- 🍷 Minzblätter
- 🍷 Trockenobst (z.B. Rosinen)
- 🍷 Streusel

ZUBEREITUNG

1. Nougat und Schokolade hacken und in eine Schüssel füllen.
2. Schlagsahne aufkochen und noch warm über die Schokolade gießen, bis alles geschmolzen ist. Butter und Mandeln dazugeben.
3. Die Nougat-Masse nun auf ein Backblech geben und im Kühlschrank aushärten lassen.
ODER:
4. Die Nougatmasse in Keksausstecher füllen. Nougat nur zur Hälfte einfüllen, dann Nüsse oder Trockenobst hinzugeben und bis oben auffüllen. Im Kühlschrank aushärten lassen.

