

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, 26.02.2021

Nougatringe

Für 10 Stück

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

1 Vanilleschote
250g Butter
125g Zucker
2g Salz
Zitronenabrieb einer halben Bio-Zitrone
1 Eigelb (Größe M)
375g Weizenmehl (Type 550)
7g Backpulver

Für die gerösteten Mandeln:

150g gestiftete Mandeln
15 ml Läuterzucker
10g Puderzucker

Für die Nougatfüllung:

125g Zartbitter-Kuvertüre
125 g Erdnussfett (alternativ Pflanzenfett)
250g Nougat, dunkel

Für die Fettglasur:

200g Zartbitterkuvertüre, gehackt
20 ml Sonnenblumenöl

Außerdem:

2 kreisrunde Ausstecher (Ø 10cm und Ø 5cm)

Zubereitung:

- Am Vortag für den Mürbeteig** die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanillemark in einer Schüssel verkneten. Das Ei unter die Buttermasse kneten. Weizenmehl und Backpulver mischen, sieben und ebenfalls unter die Buttermasse zu einem Mürbeteig kneten. Den Mürbeteig in Klarsichtfolie hüllen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
 - Am nächsten Tag** den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
 - Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen und 10 Kreise mit einem Durchmesser von 10 cm ausstechen. Die Mitte jedes Kreises mit dem Ausstecher mit einem Durchmesser von 5 cm ausstechen. Ausgestochene Kreise auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen.
 - Nach dem Backen die Ringe auskühlen lassen.
- Unser Tipp:** Aus den Mürbeteigresten kann man Kekse backen.
- Für die gerösteten Mandeln** Mandelstifte mit Läuterzucker und Puderzucker mischen und in einer heißen Pfanne goldbraun rösten. Die gerösteten Mandelstifte in einen Suppenteller oder Schale geben und abkühlen lassen.
 - Für die Nougatfüllung** die Zartbitter-Schokolade flüssig werden lassen. Das Erdnussfett schaumig rühren. Die flüssige Zartbitter-Schokolade und das Nougat hinzufügen und alles schaumig rühren.





7. Nougatfüllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die ausgekühlten Mürbeteigringe dressieren.
8. Die aufdressierte Nougatfüllung in die gerösteten Mandeln tauchen.
9. Für die Fettglasur die gehackte Zartbitter-Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Sonnenblumenöl dazugeben und verrühren. Die Nougatringe in die Fettglasur tauchen und trocknen lassen.

Unser Tipp: Da die Nougatringe in die Fettglasur getaucht werden, muss je nach Größe der Schüssel mehr Zartbitter-Kuvertüre geschmolzen werden. Die Menge des Sonnenblumenöls muss dementsprechend angepasst werden.