

**Kochen****Timo Böckle****Mittwoch, den 16.12.2020****Feine Nuss-Nougatcreme****Für 1 Glas ca. 350 ml Inhalt****Zutaten**

150 g Haselnusskerne geschält  
100 g Zart- oder Halbbitterschokolade (mindestens ca. 50 % Kakaoanteil)  
50 g Puderzucker  
2 EL Kakaopulver, ungesüßt  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
2 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl

**Zubereitung**

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Die Haselnusskerne auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im heißen Backofen nochmals ca. 5 Minuten rösten.  
Nüsse auf einen Teller geben und etwa handwarm abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Schokolade in Stücke brechen oder hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen.
3. Nüsse grob hacken. Dann Puderzucker, Kakaopulver und Vanillezucker hinzufügen, alles erneut gründlich durchmischen. Das Öl dazugeben und die Schokolade unterrühren. Alles weiter mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
5. Die Nougatcreme in ein Glas abfüllen, auskühlen lassen.  
Verschlossen bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank lagern und zügig verbrauchen.