

Nougat-Torte



Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Nougattorte: (20 cm Form)

Biskuit:

4 Eier

140g Staubzucker (Puderzucker)

1 Prise Salz

1 Packung Vanillezucker

Zitronenschale

60 ml Öl (neutrales)

2 EL Rum

80g Mehl

8g Backpulver

4 EL Kakao

Nougatcreme:

200g Nougat

1 Ei

2 EL Amaretto

3 Blatt Gelatine

250 ml Schlagobers (Sahne)

1 Packung Sahnesteif

Backofen auf 160 Grad O/U vorheizen, die Form am Boden mit Backpapier auskleiden

Mehl, Backpulver und Kakao versieben. Eier, Zucker, Salz, Vanille und Zitrone mit dem Schneebesen gut schaumig rühren (10 Minuten) und dann das Öl in feinem Strahl dazu gießen. Am Ende Rum noch hinzu und mixen. Die Mehlmischung habe ich per Hand untergehoben. Wer hat, nimmt das Unterhebelement. Die

Masse in die Form und ca 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).
Biskuit auskühlen lassen und in einen Tortenring geben.
Für die Nougatcreme Gelatine in kalten Wasser einweichen.
Abtropfen lassen und im Amaretto erwärmen bis sie sich aufgelöst hat.
Nougat in der Schüssel bei 60 Grad und Flexi wärmen und glatt rühren (alternativ Wasserbad)
In einer zweiten Schüssel (alternativ Wasserbad) ebenfalls bei 60 Grad das Ei schaumig schlagen.
Alles mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.
Das Schlagobers (Sahne) mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die leicht abgekühlte Nougatmasse heben.
Auf die Torte streichen und einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
Im Originalrezept wurde noch eine dritte Schicht gemacht – reine Sahne – aus 250 ml Sahne. Das sieht nett aus, wegen der 3 Farben. Mir war es aber zu viel und daher habe ich darauf verzichtet.

NOUGAT TORTE 2018



Rezept und Bilder von Monika Pintarelli

Zutaten und Zubereitung

TEIG

4 Eier mit

200g Zucker

1 P. Vanillezucker

6 EL Wasser

in der Küchenmaschine mit dem Ballonbesen schaumig rühren,
200g Mehl mit

50g Speisestärke

mischen und gesiebt unterheben.

Backen mit 180 Grad O/ U Hitze ca. 30 Minuten.

CREME

Pudding nach Anleitung kochen von

600ml Milch

2 P. Vanillepuddingpulver

etwas Zucker

1 Dotter

mit Klarsichtsfolie abdecken und auskühlen lassen...

125g weiche Butter mit

70g Staubzucker

in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren,

450g weichen Nougat dazugeben, Pudding löffelweise dazurühren,

Creme kurz kühlen und dann weiterverarbeiten.

Ausgekühlten Boden 2x waagrecht durchschneiden, mit erwärmter Marmelade nach Geschmack (ich hab selbstgemachte Kriecherlmarmelade genommen) bestreichen, mit Creme zusammensetzen, einstreichen und mit gehackten Pistazien verzieren.



Gutes Gelingen!

Pflaumen-Nougatnusskuchen



Bild und Rezept von Linda Peter

Zutaten

300 g Zucker

300g Frischkäse

100 g Mehl

200 g Walnüsse (Haselnüsse, Mandeln, wie man mag)

6 Eier,

1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver
Prise Salz
Rum oder Rumaroma
Pflaumen
100g Schichtnougat

Zubereitung

Eier und Zucker mit dem Flexi oder Ballonschneebeisen schaumig rühren, Vanillezucker und den Frischkäse einrühren so das es schön cremig ist. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen und löffelweise in die Zucker-Eifrischkäsemischung rühren(wer hat kann das Unterhebrührelement nehmen) . Ein Schuss Rum dazu rühren .

In eine gut gefettete und gebröselte Form geben. Die Geschnittenen und entkernten Pflaumen drauf verteilen. Nougat schneiden und auf den Pflaumen verteilen

Bei 130 Grad Heisluft 1 $\frac{1}{2}$ Stunden backen (so verbrennt das Nougat nicht und die Pflaumen bleiben schön knackig und verbrennen nicht) Stäbchenprobe machen da jeder Ofen anders ist.



Nussnougatberge



Fotos Farina Köstler

Rezept ursprünglich aus Brigitte und von Farina Köstler in Teilen verändert und auf CC abgewandelt.

Ergibt je nach Größe zwischen 100 und 200 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

250g Mehl

170g Butter

80g Zucker

1 Vanilleschote

2 Eigelb

Schale von einer Zitrone

Für das Topping:

400g Nuss-Nougat

100g geschälte Haselnüsse

600g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:
Für den Teig Mehl, Fett, Zucker, Vanillemark, Eigelb und Zitronenschale mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verkneten. 30 min abgedeckt kalt stellen.

Den Teig auf etwas Mehl ca. 3mm dick ausrollen (ich nehme immer ca 1/4 des Teiges und stelle den Rest derweil noch kalt)

und Kreise von 3,5cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In dem auf 175 Grad Umluft aufgeheizten Backofen 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nougat schmelzen (ich nehme hierfür meinen wundertollen Schmelztopf, man kann es natürlich bestimmt auch in der CC machen) und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. In die Mitte der abgekühlten Kekse einen guten Klecks Nougat spritzen und je einen Haselnusskern hineindrücken. Kalt stellen.



Kuvertüre schmelzen und [temperieren](#). Plätzchen mit der Kuvertüre überziehen (bisher habe ich sie immer kopfüber in die Kuvertüre getunkt, heute habe ich es mit dem Spritzbeutel gemacht, gibt weniger Sauerei aber auch weniger von den Fingern zu Naschen) und auf einem Backpapier/ Kuchengitter trocknen lassen.



Nougatkugeln



Foto: Vanessa Santagapita

Rezept von Dr. Oetker und von Vanessa auf Kenwood abgewandelt.

ca. 80 Stück

Zutaten:

Mürbteig:

300g glattes Mehl

$\frac{1}{2}$ Packung Backpulver

200 g weiches Nuss-Nougat

100 g weiche Butter

eine Prise Zimt

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

Nougatfüllung:

200 g Nuss-Nougat

Zum Verziern:

Zartbitter Kuvertüre, Pistazien oder Mandeln...

Zubereitung:

Ich knete den Teig mit dem Flexi-Rührer. Laut Rezept kann man auch den Knethaken nehmen, ich fand den Flexi besser.

Mehl mit Backpulver sieben, in die Schüssel geben, die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie ca. $\frac{1}{2}$ St. Kalt stellen.

Den Teig zu Rollen formen und ca. 80 gleich große Stücke abschneiden.

Für die Füllung 200g Nougat in 80 Teile schneiden.

Jeweils ein Teil Nougat mit einem Teil Teig ummanteln und zu einer Kugel formen.

Bei ca. 180 Grad ca. 12 Minuten backen. (Vorsicht, nicht zu lange, sonst werden sie trocken!)

Die Kugeln mit Kuvertüre besprenkeln und mit Pistazien (oder anderen Nüssen) bestreuen.

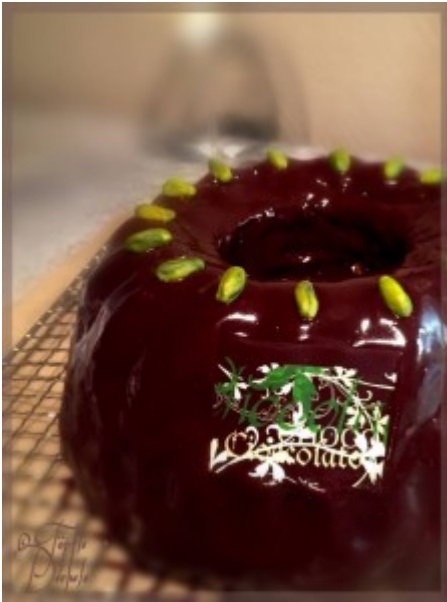
(Nüsse vorher mit Kenny hacken 😊 ☐)

Tipp:

In einer luftdicht verschlossenen Dose werden die Kugeln nach ein paar Tagen weich und saftig. Sie sind ca. 2 Wochen haltbar.



Ganache



Rezept und Foto von Dagmar Möller/[Töpfele und Deckele](#)

1. Rezept von Dagmar Möller

Zutaten:

200 g Zartbitter-Kuvertüre (zerkleinert)

200 g Nougat (gewürfelt)

200 ml Sahne

Zubereitung:

Kuchen etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Völlig auskühlen lassen.

Sahne aufkochen, Temperatur ausschalten und Schokolade zugeben. Mit dem Flexi glatt rühren. Nougatwürfel dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.

Warme noch flüssige Glasur über den Kuchen geben und mit einem Pinsel gleichmäßig verstreichen und erkalten lassen.

2. Rezept von Soraya Nett, [Ini kriegt's gebacken:](#)

Die Schokoladenstückchen bei 38 Grad mit dem Flexi schmelzen.

Die heiße (nicht kochene) Sahne dazugießen und aufrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Bei der Ganache ist es wichtig das die Fette der Schoki und die der Sahne sich schnell verbinden. Zu lange kochen macht sie nicht besser, sondern klumpig!

Als Füllung für Torten nimmt man etwas mehr Sahne und lässt die Ganache über Nacht auskühlen. Am nächsten Tag im Mixer aufschlagen und verarbeiten.

Nuss Nougat Cake Pops



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

Für den Teig:

75 g Haselnüsse, gemahlen

7 Eier

240 g Zucker

1 Pr. Salz

$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt

80 g Stärke

185 g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

50 g zerlassene Butter

(Anmerkung: Oder Rührkuchenteigreste oder
Biskuitkuchenteigreste, die sowieso übrig sind)

Frosting (Zum Vermengen):

250g schnittfestes Nougat

50g Butter

100g Frischkäse

1 EL Vanilleextrakt

Verzieren nach Belieben!

Ich habe verwendet:

300g weiße Kuvertüre

150g Vollmilchkuvertüre

150g Zartbitterkuvertüre

Kokosraspel

Krokant

Krümel von einem Mürbeteigboden den ich übrig hatte
(Kekskrümel gehen auch)

Schaschlikspiese (spitzen abgeschnitten und in der Hälfte
geteilt. Cake Pop Stiele finde ich zu teuer und zu dick)

Zubereitung:

Den Biskuit wie gewohnt zubereiten: Eier mit Zucker auf
höchster Stufe 15min mit dem Ballonschneebeisen aufschlagen.
Trockene Zutaten bis auf die Haselnüsse vorsichtig unterheben.
Dann geschmolzene Butter und Haselnüsse unterheben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober und Unterhitze backen.
(Die Form ist egal, da der Kuchen sowieso zerkrümelt wird)

Bei mir waren es ca 35min Backzeit.

Den Kuchen auskühlen lassen und am besten über Nacht in den
Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Nougat mit dem Flexi Intervallstufe 3 und
35°C schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Dann Butter, Frischkäse
und Vanilleextrakt zugeben und ohne Temperatur mit Stufe 2
glatt rühren.

Den Kuchen in eine große Schüssel krümeln und die Nougatmasse dazu geben. Alles gut vermengen, so dass eine formbare Masse entsteht. Falls es noch zu trocken ist, noch etwas Frischkäse zufügen (könnt ihr testen, indem ihr etwas von der Masse in die Hand nehmt und zusammendrückt, wenn es die Form behält ist alles super)

Dann werden Kugeln geformt. Ich mache das mit einem kleinen Eisportionierer. Die Kugeln mind. 1 Stunde kaltstellen.

Kuvertüre mit dem Multi und Scheibe 3 auf Stufe min klein raspeln (erst die weiße und dann Vollmilch und Kuvertüre zusammen)

Die weiße in einen Gefrierbeutel geben und die Vollmilch und Zartbitterkuvertüre zusammen in einen Gefrierbeutel geben. Wasser in der CC ohne Rührelement auf Intervallstufe 3 auf 38°C erwärmen und Gefrierbeutel reinlegen.

Sobald die Schoki etwas geschmolzen ist, einen Beutel rausholen (ich hab die weiße genommen). Die Stiele ca 1,5cm in die Schoki tauchen und vorsichtig in die Teigkugeln stecken. Wenn alles erledigt ist, Kugeln für ca. 15-20min. zurück in den Kühlschrank stellen. Schoki wieder ins Wasserbad.

Sobald die Zeit um ist immer nur ein paar Cake Pops aus dem Kühlschrank holen.

Ein großes Glas bereitstellen, einen Gefrierbeutel aus dem Wasserbad holen in das Glas stecken, öffnen und über den Gläserrand nach unten stülpen. Jetzt die Cake Pops in die Schokolade tauchen, kurz abtropfen lassen, dabei etwas hin und her drehen. Dann mit einem Teelöffel gewünschtes Topping drüber streuen und in einen Cakpop Halter oder Styropor stecken. Kühlen bis sie trocken sind. Wird die Schokolade zu fest, wieder ins Wasserbad und einfach die andere Schokolade nehmen :))

Falls ich jetzt irgendwas vergessen habe, einfach fragen ☐

Pyramide Dobos Art mit Nougatcreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

Teig

6 Eier
150g Zucker
150g Mehl
1 Prise Salz
1cl Rum

Creme

300g Butter
100g Staubzucker
6 Esslöffel Rum
50g erweichtes Nougat oder Nutella
150g erweichte Vollmilchschokolade o. ä. (ich hatte Rittersport Schokomousse verwendet)

Glasur

200ml Sahne
40 gr. Butter
250 gr. Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Eier und Zucker 15 min mit Ballonbesen auf max. schlagen, dann Rum dazu (wer mag) und Mehl unterheben.

Den Teig nun auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen (also je die Hälfte) und bei 200°C Heißluft 10min backen. Nicht länger, denn der Teig soll hell bleiben. Dauerbackfolie würde ich nicht empfehlen, da ihr das Biskuit nachher noch schneiden müsst.

Inzwischen zimmerwarme Butter mit Flexi etwas aufschlagen und mit Zucker und Rum schaumig schlagen. Dann das Nougat (es geht auch Nutella) dazugeben und kräftig weiter schlagen. Unter die cremige Masse die Milkschokolade rühren. (Ich habe Schoko und Nougat gemeinsam geschmolzen und gemeinsam mit Flexi untergerrührt).



Nun löst man den Teig vom Backpapier (einfach vorsichtig abziehen, eventuell mit einer Palette drunter durchfahren) und dann 3x in 10cm breite Streifen schneiden (möglichst gleichmäßig), sodaß man 6 Streifen hat. Ich habe die Streifen auf der kürzeren Seite geschnitten. Jetzt jeden Streifen mit Creme bestreichen und 5 davon übereinander stapeln. Wie zuvor möglichst genau und gleichmäßig. Diesen Stapel 1 Stunde kühlen. Nun den letzten Streifen mit Creme bestreichen und beiseite legen. (ich habe gleich alle bestrichen um sicher zu gehen, daß die Creme reicht.- sieht man auf den Bildern).

Den gekühlten Stapel auf ein Schneidebrett legen und quer von oben rechts nach unten links durchschneiden. (Das ist beim ersten Mal eigentlich die größte Schwierigkeit da man ja über die gesamte Länge diagonal schneiden muss. Ich habe mir so geholfen, dass ich jeweils bis in die Mitte geschnitten haben. d.h. einmal von der einen und dann von der anderen Seite bis ich komplett mit dem Messer durchkam.

Die so entstandenen Dreiecke aneinanderstellen und auf den letzten, einzelnen Biskuitstreifen stellen. Schon ist die Form fertig. Ich habe zuerst eine Seite und dann die andere Seite auf den "Boden" gestellt und etwas zusammen gedrückt.



Jetzt kann man das Delta mit Creme bestreichen (falls ihr noch welche habt), oder mit Marmelade. Soeben fiel mir auf, dass ich das gar nicht gemacht habe. Von der Creme blieb mir aber gar nichts über. Marmelade hätte es etwas erleichtert die Glasur schöner zu verteilen ☹

Die Glasur aus Sahne, Butter und Schokolade zubereiten (einfach alles aufkochen und auskühlen lassen bis es handwarm ist) laut Original Rezept. Ich habe alles gemeinsam in die Schüssel gegeben und nur so heiß erhitzt, dass ich es schön glatt rühren konnte. Aufgekocht habe ich es gar nicht. Ebenso nicht in der CC gemacht, da ich im Wasserbad die Schoko nicht

reiben muss. Ging so schneller.



Nun die Dobosspitze mit Glasur übergießen und kühl stellen, fertig!

Kling kompliziert, ist es aber nicht. Rezept ist von hier und in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben:
<http://www.mannbackt.de/2014/01/15/dobos-spitze-klassiker-aus-feinstem-biscuit-und-nougatcreme-924/>

Mozartkugeln – Variationen



Rezept Nr. 1/Claudia Kraft

1. Rezept und Anleitung von Claudia Kraft

Nicht nur glücklich und zufrieden auch sehr lecker.

Zutaten:

1/2 Pckg Nougat, d. h. ca. 100 gr.

1 Pckg gehackte Pistazien a 25 gr

1,5 Pckg Rohmarzipan, d.h. ca. 250 gr. oder [selbstgemacht](#)

Rosenwasser

nach Bedarf Farbe

300g Schokolade

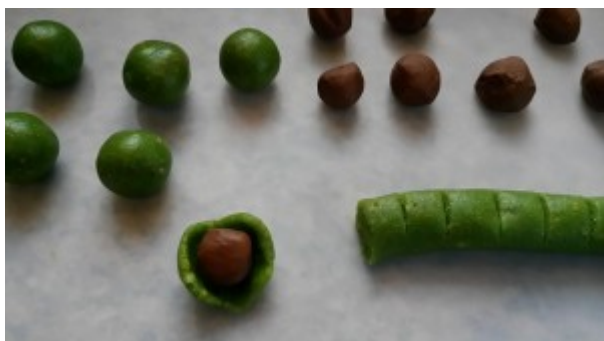
Zubereitung:

Aus einer 1/2 Packung Nougat kleine Kugeln formen und kalt stellen.



Die gehackten Pistazien im Multi mahlen und mit 1/2 Packung Rohmarzipan und etwas Rosenwasser ebenfalls im Multi mit dem Messer verkneten.

Ich habe noch eine Zahnstocherspitze Wilton Gelfarbe dazu gegeben. Dann die Nougatkugeln mit grünem Marzipan umwickeln und nochmals zu Kugeln formen.



Dann das selbe mit 1 weiteren Packung Rohmarzipan machen. Dh jetzt die helle Schicht um die Kugeln wickeln.



Nochmals kalt stellen und ca. 300 gr. Schokolade schmelzen.

Dann die Kugeln in die Schokolade tauchen und auf Schoko Gitter abtropfen lassen bzw kühlen.



2. Rezept zur Verfügung gestellt von Ulrike Holzenleuchter

Zutaten:

200 g Marzipan Rohmasse
 200 g Nougat Masse
 30 g Pistazien gemahlen
 125 g Puderzucker
 2 Eßl. Kirschwasser
 200 g Kuvertüre

Zubereitung:

Pistazien mahlen (Gewürzmühle) und mit dem Marzipan, Puderzucker und dem Kirschwasser gut mit dem Flexielement verrühren.

Nougat schneiden und zu kleinen Kugeln formen – kalt stellen.

Marzipanmasse zu einer Rolle formen und so viel Stücke schneiden wie Nougat Kugeln.

Das Marzipan um jedes Nougatstück drücken und eine Kugel formen – kühl stellen.

Kuvertüre schmelzen und die fertigen Kugeln tauchen.

Und zum Schluss kommt der Genuss.

Cappuccino-Krokant-Pralines



Foto und Rezept von melestti

Zutaten:

220 g weiße Kuvertüre

200 g Mokka-schokolade

150 g Nougat

2 EL Kaffeelikör

6 EL fein gehackten Krokant

55 Mokka-bohnen zur Dekoration

Zubereitung:

200 g weiße Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Silikon-Pralinenformen ca. 5mm hoch mit der Kuvertüre ausgießen.

Die Mokka-Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade und den Nougat bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Gut verrühren.

Löffelweise Kaffeelikör und Krokant unterrühren und so lange rühren, bis eine relativ feste Masse entsteht. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die weiße Kuvertüre in die Silikon-Pralinenformen spritzen. Glatt streichen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Vorsichtig aus der Form drücken. Restliche weiße Kuvertüre wie oben beschrieben schmelzen und damit die Mokkabohnen auf die Pralinen kleben. Evtl. in Papierkapseln setzen.