

# Nuss-Nougat-Creme

## Variationen



Foto von Barbara Gerber, Rezept Nr. 1

### 1. Rezept von Barbara Gerber

Zutaten:

200gr. rohe Haselnüsse  
200gr. dunkle Schokolade  
1/2TL Vanilleextrakt  
Prise Salz  
Messerspitze Zimt  
1/2 EL Ahornsirup  
1/2 EL Haselnussöl

#### **Zubereitung:**

Die Haselnüsse im Ofen bei 150 Grad rösten dann in einem Küchentuch die braune Schale abreiben

Im Multizerkleinerer zu Mus pürieren (dauert etwas – es sollte eine feuchte Substanz sein) Geschmolzene Schokolade (z.B. in CC mit Flexi) und den Rest begeben. Nochmals gut mixen. FERTIG! Sollte im Kühlschrank aufgehoben werden. Vor dem Genuss frühzeitig rausnehmen oder erwärmen.

### 2. Rezept von Tobias Habich

Zutaten:

100g dunkle Kuvertüre

1/2 Vanilleschote  
150g Haselnuss-Nougat  
50g Butter  
100 Schlagsahne  
grobes Meersalz

### **Zubereitung:**

1. Kuvertüre grob hacken, Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen
2. Vanillemark zusammen mit der Kuvertüre, dem Nougat und der Butter in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen (Anmerkung: Alternativ CC, niedrige Temperatur und Flexi)
3. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, Sahne unterrühren und die Creme mit einer Prise Salz würzen.

In verschliessbare Gläser füllen und ab in den Kühlschrank damit.

### **3. Nuss-Nougatcreme aus Genussmagazin 03/2016, ausprobiert von Esther Witt**



Foto Esther Witt

**Zutaten:**

150 ml Sahne

2 El Zucker ( find es aber so süß, dass man den Zucker auch weglassen könnte)

1 bis 2 El Amaretto ( kann man wenn Kinder mit essen auch weg lassen)

200 g Nuss-Nougat

100 g Zartbitter Schokolade

**Zubereitung:**

Die Sahne mit Vanillezucker und Amaretto in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeesen auf Intervallstufe 1 auf 80 Grad erhitzen.

Klein gewürfeltes Nougat und klein geschnittene Zartbitter Schokolade zufügen und darin in ca. 4 bis 5 Minuten schmelzen. Creme in Einmachglas füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Kann aber sofort auch warm verspeist werden auf frischem Hefezopf schmeckt mega lecker so schön warm frisch gerührt

*Tipp Esther:*

*Mir gefällt an dem Rezept, dass keine Butter drin ist. Dann wird es nicht so arg fest und bleibt cremig.*