Nougatringe

Die Nougatringe bieten sich vor allem als Nachmittags-Gebäck an. Ein Rezept zu dem hervorragend ein starker Espresso oder eine Tasse Cappuccino passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

Für den Teig

120 g	Mehl
1 Messerspitze	Backpulver
60 g	Butter
50 g	Staubzucker
1 Stk.	Eigelb
5 Tropfen	Backaroma (Zitrone)

Für die Creme

150 g	Butter (weiche)
300 g	Nuss-Nougatcreme
Nach Belieben	Rumaroma (optional)

Für die Glasur

150 g	Zartbitterkuvertüre
20 g	Kokosfett
50 g	Vollmilchkuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Nougatringe** als erstes einen Mürbeteig herstellen. Dazu das Mehl, mit dem

Backpulver, die Butter in Stücken, den Staubzucker, das Eigelb und das Zitronenaroma in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2. Diesen anschließend in etwas Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 40 Minuten ruhen lassen.

3. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca.0,5cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (7cm Durchmesser) 9 Kreise ausstechen (die Teigreste dabei immer wieder zusammenkneten). Parallel schon mal den Ofen auf ca. 190°C Ober/Unterhitze vorheizen.

4. Danach in der Mitte noch einen Kreis bzw. ein Loch mit einem Durchmesser von ca. 2cm ausstechen.

5. Die Ringe hinterher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Die Ringe sollten bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Für die Nougatcreme die Butter, zusammen mit der Nuss-Nougatcreme und dem Rumaroma (optional) in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät gründlich verrühren.

7. Die Masse anschließend in einen Spritzbeutel (am besten mit Sterntülle) geben und gleichmäßig auf den Mürbeteig-Keksen dressieren. Die Nougatringe sollten danach ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen.

8. Für die Glasur nun die Zartbitterschokoladen zusammen mit dem Kokosfett über einem warmen Wasserbad temperieren und etwas abkühlen lassen.

9. Dann die Nougatringe kurz kopfüber in die Kuvertüre tauchen, gut abtropfen lassen und zum Trocknen am besten auf einem Stück Backpapier ablegen.

10. Jetzt die Vollmilchkuvertüre ebenfalls über einem warmen Wasserbad temperieren, abkühlen lassen und anschließend in einen Spritzbeutel o.ä. füllen.

11. Schlussendlich eine kleine Ecke von der Spitze des Spritzbeutels abschneiden und die Nougatringe beliebig dekorieren. Bis zum Verzehr wiederholt trocknen lassen.

Tipp

Wer möchte kann die Nougatringe zusätzlich mit ein paar gehackten Nüssen dekorieren. Zudem sollte das Gebäck stets kühl gelagert werden.