

Hier und heute



Nougatringe

Marcel Seeger macht köstliche Nougatringe und zeigt, wie Sie den Gebäckklassiker mit knusprigem Mürbeteig, goldgelb gerösteten Haselnüssen und feiner Nussnougatcreme ganz einfach zu Hause selbst machen können.

Das Rezept

von Marcel Seeger für circa zehn Stück

Zutaten für den Mürbeteig

- 100 g Puderzucker
- 200 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 300 g Mehl (Type 550)
- circa 60 Haselnusskerne, ohne Haut

Zubereitung

Puderzucker, Butter, Salz und Vanillemark vermischen. Anschließend das Mehl zufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig circa eine Stunde in den Kühlschrank legen. Dann lässt er sich anschließend besser ausrollen. Nach der Kühlphase den Mürbeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf eine Stärke von circa vier Millimeter ausrollen und anschließend runde Teigstücke mit einem Durchmesser von neun Zentimetern ausstechen.

Tipp: Mit einem gezackten Ausstecher sehen die Teigstücke besonders schön aus.

Die runden Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem zweiten Ausstecher (sechs Zentimeter Durchmesser) runde Teigstücke für die Mitte ausstechen. Das ausgestochene kleine Stück aus der Mitte herausheben und mit den anderen Reststücken zusammendrücken.

Tipp: Aus überschüssigem Teig können Sie entweder weitere Nougatringe machen oder kleine Plätzchen ausstechen. Der Teig lässt sich aber auch sehr gut einfrieren.

Im auf 180° C vorgeheizten Backofen die ausgestochenen Teigstücke zehn bis zwölf Minuten goldbraun backen und auf dem Backblech abkühlen lassen. Um die Resthitze des Ofens zu nutzen für die Dekoration auf einem zweiten Blech mit etwas Backpapier die Haselnusskerne zehn bis 15 Minuten goldgelb rösten und abkühlen lassen.

Tipp: Alternativ kann man auch Mandeln verwenden.

Die Füllung

- 350 g Nussnougatcreme

Zubereitung

Die Nussnougatcreme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle geben und ringförmig auf die gebackenen Mürbeteigteile aufspritzen. Anschließend pro Nougatring fünf bis sechs geröstete Haselnüsse auflegen und leicht andrücken. Die Nougatringe circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest werden kann. Ansonsten würde sich die Nougatcreme beim Überziehen lösen.

Hier und heute



Fertigstellen

- 500 g dunkle Kuchenglasur

Zubereitung

Die Kuchenglasur in einem Topf schmelzen. Nun die abgekühlten Nougatringe mit der Cremeseite in die Glasur tauchen und direkt wieder herausnehmen. Die überschüssige Glasur abtropfen lassen, dann die Nougatringe wenden und auf ein Stück Backpapier absetzen, bis die Glasur fest geworden ist.

Tipp: Solange die Glasur noch weich ist, können Sie die Nougatringe mit Schokostreuseln o.Ä. dekorieren.