

Nougatringe

Zutaten:

150 g Mehl
50 g Puderzucker
1 Teelöffel Spekulatiusgewürz
75 g Butter
1 Eigelb
400 g Nougat
200 g Halbbitter-Kuvertüre
100 g helle Haselnussglasur



Zubereitung:

Mehl, Puderzucker und Spekulatiusgewürz mischen, Butterwürfel und Eigelb dazugeben. Mit den Knethaken der Rührmaschine verkneten, 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig 3 mm dünn ausrollen. Erst Kreise von 6 cm Durchmesser, dann jeweils in der Mitte ein Loch von 2 cm Durchmesser ausstechen. Die Ringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Ringe im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der mittleren Einschubleiste 10 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

Nougat im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle 4 füllen und auf jeden Teigring Nougat spritzen. Über Nacht kalt stellen.

Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Oberfläche der Nougatringe in die Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Haselnussglasur schmelzen und die Nougatringe damit verzieren.