

# NOUGAT-SAHNE-PUDDING

Posted on 8. Oktober 2018 by cookieundco



**Categories:** [Dessert im Glas](#), [Desserts/ Nachspeisen](#), [glutenfreie Rezepte](#), [Kinder - Rezepte](#), [Thermomix](#)

**Tags:** [Dessert](#), [einfach](#), [Flammeri](#), [Kakao](#), [Kinder](#), [Nuss-Nougat](#), [Sahne](#), [schnell](#), [Schokolade](#), [Thermomix](#), [Vanille](#)

Heute habe ich mal ein wenig Soulfood für euch. Einen Nougat-Sahne-Pudding. Er schmeckt einfach super lecker, ist schön sahnig und mal eine köstliche Alternative zum klassischen Schokoladenpudding...







Gerade jetzt im Herbst genau das Richtige für graue, ungemütliche Tage. Ein bisschen Soulfood, um die Seele ein wenig zu streicheln und in warmen Kindheitserinnerungen zu schwelgen. Denn wer hat Schokopudding nicht auch schon als Kind geliebt? Und Hand aufs Herz: Wer liebt ihn heute immer noch? Ich denke die meisten von euch können diese Frage ganz klar mit *ja* beantworten. Und da ich Nougat über alles liebe, habe ich einfach mal eine Nougat-Variante ausprobiert. Und ich muss sagen, schmeckt mir sogar fast noch besser als Schokopudding. Übrigens findet ihr hier auf meinem Blog auch schon ein [Rezept für Schokopudding](#). So bereite ich unseren Schokoladenpudding meistens zu.

Einfach nur so als Nachtisch oder für zwischendurch schmeckt dieser Nougat-Sahne-Pudding natürlich auch super lecker. Da muss man gar nicht erst Soulfood nötig haben. Am besten gleich regelmäßig vorbeugend essen...damit erst gar kein Winterblues oder ähnliches aufkommen kann. Ein guter Pudding bzw. Flammeri geht bei uns ja sowieso immer, besonders bei den Kindern. Falls ihr also auch gerne mal ein süßes kleines Dessert schlemmt, empfehle ich euch wärmstens vielleicht mal meinen [Karamell-Sahne-Puding](#), [Eierlikörtraum](#) und [Grießbrei mit Heidelbeersoße](#) auszuprobieren. Und nun wünsche ich euch viel Spaß beim ausprobieren und genießen...

Tipp: In kleine [Weckgläser](#) gefüllt, sieht der Pudding nicht nur hübsch aus, sondern kann auch gleich abgedeckt und aufbewahrt werden. Entweder dann einfach mit den passenden Glasdeckeln oder mit den passenden [Plastikdeckeln](#) verschließen.

## Zutaten für den Nougat-Sahne-Pudding:

- 300g Milch (ich: 3,5%F)
- 200g Sahne
- 100g Nuss-Nougat
- 35g Speisestärke
- 10g Kakaopulver
- 1 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)\*
- ca. 1-2 El Zucker, je nach Geschmack (ich: Kokosblütenzucker)
- 1 Prise Salz
- optional zum servieren: Geschlagene Sahne und [Schokoladensoße](#)

## Nougat-Sahne-Pudding zubereiten:

1. Die Speisestärke mit etwa 50g Milch in einer kleinen Schüssel glatt rühren.
2. Die übrigen 250g Milch mit den restlichen Zutaten (bis auf Nougat) in einem Topf erhitzen.
3. Nougat derweil in Stücken, hinzufügen und schmelzen lassen. Wenn das Nougat komplett geschmolzen ist, die gesamte Mischung kurz aufkochen.
4. Nun die angerührte Stärke hinzugeben und gründlich unterrühren. Stetig weiterrühren und für etwa eine Minute sanft köcheln lassen.
5. In fertigen Pudding Schälchen füllen und abkühlen lassen.
6. Gerne mit geschlagener Sahne, Schokoladensoße und eventuell ein Paar Schokoladenraspel servieren.

## Zubereitung im Thermomix®:

1. Das Nougat in Stücken in den Mixtopf geben und für 5 Sek./ Stufe 7 zerkleinern. Anschließend mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Den Schmetterling einsetzen.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und für 7-8 Min/ 95°/ Stufe 3 kochen.
4. In fertigen Pudding Schälchen füllen und abkühlen lassen.
5. Gerne mit geschlagener Sahne, Schokoladensoße und eventuell ein Paar Schokoladenraspel servieren.

