

NUSS-NOUGAT-CREME

Posted on 14. Januar 2017



Wer liebt ebenfalls Nutella® auf frischen Brötchen? Manchmal muss das einfachen sein. Und am besten schmeckt Nuss-Nougat-Creme doch, wenn sie selbst gemacht ist und man weiß was drin ist. Das beste daran, die Nuss-Nougat-Creme ist in ein paar Minuten und ohne viel Aufwand gemacht. Ihr könnt diese Nuss-Nougat-Creme auch gerne mit Zartbitter- statt Vollmilkschokolade zubereiten. Diese Nuss-Nougat Creme besteht auch nicht zum großen Teil aus billigem Palmöl, wie bei industriell hergestellten Nuss-Nougat-Cremes.

Uns schmeckt die Nuss-Nougat-Creme sehr gut und sie hat eine feine Konsistenz. Meist bekommt man die Haselnüsse selbst ja nicht ganz so fein gemahlen, wie bei den gekauften Nuss-Nougat-Cremes.

Wenn ihr Nuss-Stückchen in der Schokocreame mögt, könnt ihr gerne angeröstete gehackte Haselnüsse zum Schluss unterrühren. Das schmeckt auch sehr lecker. Theoretisch hält sich die Creme gut vier Wochen im Kühlschrank, praktisch ist sie aber wahrscheinlich viel schneller verhascht... ????

Zutaten:

(für 1 Glas)

- 200g Nuss-Nougat (aus der Backabteilung; das von Dr. Oetker schmeckt sehr gut.)
- 50g Schokolade (Ich hatte Vollmilchschokolade, dunkle Schokolade geht auch.)
- 90g Kondensmilch
- 1/2 TI Vanilleextrakt* oder gemahlene Vanille*
- optional: 1-2 El gehackte, angeröstete Haselnüsse

**Wenn ihr keinen Vanilleextrakt habt, bitte nicht mit Vanillezucker ersetzen, sonst habt ihr später die Zuckerkristalle in der Creme.*

Zubereitung:

- Das Nougat und die Schokolade in Stücke hacken und zusammen mit
- der Kondensmilch und dem Vanilleextrakt über einem Wasserbad schmelzen lassen.
- Dabei alle Zutaten gut miteinander verrühren.
- Wenn Nougat und Schokolade geschmolzen sind und sich die Zutaten zu einer homogenen Masse verbunden haben,
- füllt ihr die Nougat-Creme in ein sauberes/ sterilisiertes Glas.
- Im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung im Thermomix:

- Das Nougat und die Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und für 5 Sek./ Stufe 8 zerkleinern. Anschließend mit dem Spatel nach unten schieben.
- Nun die Kondensmilch und den Vanilleextrakt hinzufügen und für

5 Min./ 50°C/ Stufe 2 schmelzen lassen.

- In ein sauberes/ sterilisiertes Glas füllen und
- im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

*Affiliatlink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.