

Buntes weißes Nougat



EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten:

- 🍋 1 Eiweiß
- 🍋 1 Prise Salz
- 🍋 270g braunen Zucker
- 🍋 150g Honig
- 🍋 50ml Wasser
- 🍋 1 Vanilleschote

Verfeinerung:

- 🍋 bunte Lebensmittelfarben
- 🍋 Haselnüsse
- 🍋 Mandeln
- 🍋 Streusel

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
2. Etwa 20 Gramm Zucker unterrühren, bis die Masse steif wird.
3. Den restlichen Zucker mit Honig und Wasser bei geringer Hitze langsam auf 143 Grad Celsius erhitzen (hier eignet sich ein Kochthermometer).
4. Sobald die Temperatur erreicht ist das Zuckerkaramell vorsichtig zum Eiweiß geben.
5. Vanilleschote auskratzen und dazugeben.
6. Die noch flüssige Nougatmasse mit biologischen Lebensmittelfarben einfärben.
7. Nun warten bis sie kalt und ausgehärtet ist.

