

Nougatringe

Von Kuchenfee

Es gibt diese eine Sorte Plätzchen, die ich aus der Ausbildung mitgenommen habe und seitdem jedes Jahr backe: **Nougatringe wie vom Bäcker**, mit zwei Schichten mürbem Spritzteig, einer aufgeschlagenen Nougatfüllung und einer Mütze aus dunkler Schokolade. Ich arbeite hier ganz bewusst mit **Puderzucker statt normalem Zucker**, weil er sich im Teig schneller löst und das Gebäck dadurch feiner und gleichmäßiger mürbe wird.

Der wichtigste Punkt steckt im Detail: **der Mürbeteig wird auf der langsamsten Stufe nur cremig gerührt, niemals aufgeschlagen**, sonst zieht zu viel Luft hinein und die Ringe werden bröselig statt zart. Danach kommt der Teig in Folie für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank, damit er beim Ausstechen seine Form behält. Gebacken wird bei 190 Grad Umluft, gefüllt wird mit aufgeschlagenem Nussnougat, oben drauf kommen ganze Haselnüsse und am Ende geht das Ganze noch einmal in dunkle Schokolade. Hier kommt mein Rezept für die klassischen Nougatringe wie vom Bäcker:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	55 min	n/a	1 Std.

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

175 g Butter
weich
85 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Vanillinzucker
Päckchen
2 x Eigelbe
255 g Mehl
50 g Haselnüsse
ganz
400 g Nussnougat
300 g Schokolade

Werkzeuge

Waage
Küchenmaschine / Handrührgerät
Schüssel
Spritzbeutel
Nudelholz

Zubereitung

01 Butter mit Salz, Vanillinzucker & Puderzucker verrühren.

- 02** Eigelb kurz unterarbeiten.
- 03** Mehl kurz unterarbeiten bis alles zu einem Teig zusammen kommt. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und mind. 60 Minuten im Kühlschrank lagern.
- 04** Nach der Kühlzeit den Mürbeteig kurz nochmals per Hand verkneten (das braucht vielleicht etwas Geduld und Mühe da durch den Kühlschrank die Butter im Teig wieder fest wird und somit der gesamte Teig hart wird).
- 05** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Teig mit etwas extra Mehl auf der Arbeitsfläche ausrollen und Kreise ausstechen. (Meine Maße waren 9,5cm und innen 5cm!). Backen bis sie Goldig Blond sind – 5-12 Minuten. Nach dem backe auf dem Backblech auskühlen lassen. Ich empfehle fürs backen von Mürbegebäcken die Silikomart Air Mat – Da wird das Gebäck extra mürbe und knusprig.
- 06** Nougat ein wenig in der Mikrowelle anschmelzen (sollte definitiv nicht flüssig sein sondern nur etwas weicher als in der Packung) und für einige Minuten aufschlagen. In einen Spritzbeutel füllen und auf die komplett ausgekühlten Ringe spritzen. Mit geschälten, gerösteten Haselnüssen bestücken und für 20 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 07** Schokolade schmelzen und die Ringe in der Schokolade stürzen und auf dem Backpapier fest werden lassen.