

Nougat



Nougat ist neben klassischer Schokolade und Marzipan der absolute Favorit unter den Süßwaren. Beliebt ist natürlich auch die Kombination von Nougat mit Schokolade und/oder Marzipan. Diese zart schmelzende Masse, die auf der Zunge zergeht, hat Chocolatiers, Konditoren und

Pralinenhersteller beflügelt, immer neue Kreationen zu entwerfen. Und Naschkatzen auf der ganzen Welt lieben das braune Nougat: Ob als cremiger Brotaufstrich, als feine Schicht in der Torte, als Schokoladenfüllung oder als pures Nougatpraliné.

Herstellung

Doch wie entsteht diese herrliche süße Masse? Aus welchen Bestandteilen besteht sie? Die Hauptzutat des Nougats sind Haselnüsse. Diese werden im ersten Schritt etwa 20 Minuten lang geröstet. Nach dem Rösten lässt man sie abkühlen und mahlt sie dann klein. So entsteht eine Masse, die dem Marzipan aus Mandeln ähnelt. Nun werden aber noch einige andere Zutaten beigemischt. Je nach Rezeptur können diese variieren. Gewöhnlich verwendet man jedoch Puderzucker, Vanillin, Kakaobutter, Milchpulver, Sojafett und Kurvertüre als weitere Bestandteile. Nun wird die Masse solange vermengt, geknetet und letztendlich gewalzt, bis alle Zutaten richtig miteinander vermischt sind. Beim Abkühlen erstarrt das Nougat und kann nun in passende Formen, Stücke oder Platten geschnitten werden.

Sorten

Der türkische Honig, der weisse und der holländische Nougat sind weitere Abwandlungen des typischen Nougats. Allen diesen Sorten ist gemein, dass sie keinen Kakao, aber dafür Eiweiß enthalten. Dieser erzeugt auch die weiße Farbe. Auch sind diese Nougatsorten nicht so zart und leicht schmelzend wie ihre braunen Verwandten. Die weiße Nougatmasse ist normalerweise zäher und nicht immer ganz einfach zu beißen. Sie wird in Stückchen mit Mandeln oder Nüssen sowie dunklem Schokoladenüberzug angeboten. Häufig kommt es vor, dass Menschen, die den weißen Nougat lieben, den braunen Nougat nicht mögen oder umgekehrt. Geschmacklich gibt es also schon große Unterschiede.



Nougataroma und Nougatlikör haben übrigens mit dem Aufstieg der Coffeehäuser einen Aufschwung erlebt. Sie verhelfen zahlreichen Kaffeespezialitäten einen besonderen Geschmack.

Nougat in der Küche

Nougat gibt es als fertige Nougatmasse zur Weiterverarbeitung in der Küche in der Backabteilung eines jeden Supermarktes. Zu Hause lassen sich so vor allem Kuchen und Plätzchen herrlich verfeinern. Aber auch die Eigenherstellung von feinen Pralinen ist möglich. Probieren Sie es einfach mal aus, und lassen Sie Ihre Kreativität bei der Eigenherstellung von feinen Süßwaren mit Nougat spielen. Wer gerade keinen Nougat im Haus hat, kann ersatzweise auch Nuss-Nougat-Creme verwenden. Diese bietet sich zwar nicht für alle Rezepte als Alternative an, ist aber manchmal sogar die bessere Wahl. Schnelle und einfache

Pralinen brauchen kaum mehr als etwas Nougat: Dazu rollen Sie kleine Kugeln aus der Nougatmasse und wälzen diese in Kokosraspeln oder Kakaopulver. Eine Mandel oder eine Haselnuss in der Mitte, so dass diese vom Nougat umschlossen wird, macht das Ganze perfekt.

So lassen sich mit Nougatmasse oder dem Nougatbrottaufstrich noch weitere leckere Sachen herstellen, die über Plätzchen und Pralinen hinausgehen. Zusammen mit Milch – ob warm oder kalt – etwa kann man süße Shakes und kakaoähnliche Getränke zaubern, die jede Naschkatze begeistern werden. Wer die Kombination aus Schokolade und Früchten mag, sollte auch einmal die Abwandlung mit Nougat ausprobieren.