Rezept

# Nougatpralinen mit kandierten Früchten

Ein Rezept von Nougatpralinen mit kandierten Früchten, am 27.04.2024

## Zutaten

- **350 g** Nussnougat
- **1 EL** frisch gebrühter Espresso
- **150 g** schwach kandierte Früchte (aus dem Frucht- oder Reformhaus, z. B. Melone und Aprikosen, ersatzweise 100 g normal kandierte Orangen oder 100 g weiche Trockenaprikosen)
- **150 g** Zartbitterschokolade
- **50 g** Pinienkerne
- **200 g** Zartbitterkuvertüre

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für etwa 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Das Nussnougat in eine Metallschüssel legen. Die Schokolade in Stücke brechen und mit dem Espresso dazugeben. Im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dabei immer wieder umrühren, so geht es schneller und schön gleichmäßig.

2. Die Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun rösten. Kandierte Früchte in kleine Würfel schneiden. Das geht am besten, wenn man das Messer immer wieder in lauwarmes Wasser taucht, dann pappt es nicht so an den klebrigen Früchten fest.

3. Eine flache Form (etwa 15 × 15 cm) mit Klarsichtfolie auskleiden. Pinienkerne und kandierte Früchte unter die Nougatmasse rühren. In die Form füllen und glatt streichen. In etwa 2 Stunden ganz fest werden lassen.

4. Dann die Kuvertüre fein hacken und ebenfalls im Wasserbad schmelzen. Die Nougatmasse aus der Form heben, Folie abziehen. Das Nougat in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Ein Backblech oder ein großes Brett mit Butterbrot- oder Backpapier auslegen. Nougatwürfel einzeln auf eine Gabel legen, mit der Unterseite in die Kuvertüre tauchen und auf das Papier setzen. Wieder mindestens 1 Stunde trocknen lassen, dann sind die Pralinen fertig. Was nicht gleich gegessen wird, im Kühlschrank aufheben.