Rezept

Turron – weißer Nougat

Ein Rezept von Turron – weißer Nougat, am 29.04.2024

Zutaten

- **300 g** Mandeln
- **100 g** Honig
- **250 g** Zucker
- 1/2 TL Zimtpulver
- Puderzucker zum Arbeiten
- **10** große eckige Oblaten
- **80 g** Glukosesirup
- **2** sehr frische Eiweiß (von Eiern Größe S)
- **1 TL** Vanillearoma

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 90 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen und dann häuten. Die Mandeln in der trockenen Pfanne oder bei 200° im Backofen hellgelb rösten, abkühlen lassen. Ein Backblech dicht an dicht mit den Oblaten auslegen.

2. Honig, Glukose und Zucker mit 100 ml Wasser in eine Stielkasserolle geben, verrühren und aufkochen. Die Honigmasse offen bei knapp mittlerer Hitze einkochen und auf 125° erhitzen.

3. Die Eiweiße in einer Metallschüssel mit der Küchenmaschine sehr steif schlagen, Zimt und Vanilleessenz darunter mischen. Die heiße Honigmasse in kleinen Portionen, unter ständigem, langsamem Rühren in den Eischnee einlaufen lassen, bis alles untergerührt ist. Die Masse dann 25 Min. bei höchster Stufe aufschlagen und dabei abkühlen lassen. Zum Schluss die gerösteten Mandeln unterarbeiten.

4. Die Turronmasse mit zwei Esslöffeln auf den Oblaten verteilen. Mit einer Schicht aus Oblaten abdecken, dabei etwas andrücken. Ein Blech darauflegen, mit Konservendosen beschweren und das Turron über Nacht abkühlen und fest werden lassen.

5. Am nächsten Tag das Turron in 3 × 5 cm große Stücke schneiden und nebeneinander in eine luftdicht schließende Blechbüchse schichten.