

Rezept

Bunter französischer Nougat

Ein Rezept von Bunter französischer Nougat, am 12.06.2026

Zutaten

FÜR ALLE NOUGATSORTEN:

120 g Glukosesirup

65 g Eiweiß

265 g feinsten Zucker

FÜR DEN WEIßEN NOUGAT:

300 g flüssiger Lavendelhonig

50 g grob gehacktes Orangeat

420 g geröstete ganze Mandeln

FÜR DEN MANGO-ORANGEN-NOUGAT:

300 g flüssiger Orangenblütenhonig

270 g geröstete ganze Mandeln

gelbe Gel-Lebensmittelfarbe (nach Belieben)

je 100 g grob gehackte kandierte Orangen und Mangos

AUßERDEM:

4 eckige Backoblaten pro Nougatsorte, 12 x 20 cm

Öl für Backrahmen, Palette und Messer

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 24 Stück (pro Sorte) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für jede Nougatsorte ist die Zubereitung gleich: Den Backrahmen leicht einölen, auf das mit Backpapier ausgelegte Brett stellen und mit 2 Oblaten auslegen. Den gewünschten Honig in einen Topf geben. In dem zweiten Topf Glukosesirup, Zucker und 85 ml Wasser mischen. Beide Topfinhalte auf 140° erhitzen (mit Kerntemperaturfühler prüfen!).
2. Die Eiweiße in die Schüssel geben. Wenn der Honig eine Temperatur von 120° hat, die Eiweiße mit den Schneebesen des Handrührgeräts auf mittlerer Stufe aufschlagen. Wenn der Honig 140° hat, die Geschwindigkeit des Geräts reduzieren und den heißen Honig langsam zum Eischnee gießen. Wenn der Zuckersirup 140° hat, diesen langsam zur Eiweiß-Honig-Masse gießen. Die Masse bei mittlerer Geschwindigkeit in 5 – 8 Min. voluminös aufschlagen und nach Belieben eine Lebensmittelfarbe hinzufügen.
3. Mit einem Teigschaber die gewünschten Nüsse und Trockenfrüchte unterheben und die Masse in den vorbereiteten Backrahmen füllen. Die Masse mit der leicht geölten Knick-Palette glatt streichen und mit 2 Oblaten abdecken. Dann mind. 4 Std. ruhen lassen. Die Masse mit einem geölten scharfen Messer in 24 Riegel (à ca. 2 x 10 cm) schneiden. Auf diese Weise mit allen Nougatmassen verfahren. Luftdicht verschlossen, kühl und trocken gelagert halten die Riegel bis zu 14 Tage.