

Rezept

Nougat-Mokka-Tropfen

Ein Rezept von Nougat-Mokka-Tropfen, am 30.03.2023

Zutaten

125 g gemahlene Haselnusskerne	220 g weiche Butter
100 g Puderzucker	3 Eigelb
1 EL Instant-Espressopulver (ersatzweise Kaffeepulver)	200 g Mehl
2 EL Kakaopulver	1/4 TL Zimtpulver
Mehl für die Arbeitsfläche	1 TL Backpulver
100 g schnittfestes Haselnuss-Nugat (aus dem Backregal)	Ausstecher in Tropfenform
	100 g Zartbitter-Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal, 2 g EW

Zubereitung

1. Die gemahlene Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht bräunen und duften. Abkühlen lassen. Butter in Flöckchen schneiden und mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiß-cremig rühren, dabei nach und nach den Puderzucker zugeben. Eigelbe einzeln unterrühren, bis die Masse luftig-leicht wird. Espressopulver in 1 EL heißem Wasser auflösen und unterrühren.
2. Mehl, Zimt, Kakaopulver und Backpulver mit den gerösteten Haselnüssen vermischen und zügig mit einem Löffel unter die Butter-Eigelb-Masse rühren. Teig ohne Druck zu einer Kugel rollen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.
3. Backofen auf 175° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Tropfen ausstechen. Den übrigen Teig erneut ausrollen und ausstechen, bis er aufgebraucht ist. Die Tropfen mit etwas Abstand auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 8 - 10 Min. backen. Erst auf dem Blech, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Haselnuss-Nugat über dem heißen Wasserbad schmelzen. Je einen Tropfen auf der Unterseite mithilfe eines Messers mit der Nugatmasse bestreichen, dann einen zweiten Tropfen mit der Unterseite darauf festkleben. Auf einem Kuchengitter fest werden lassen. Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Tropfen jeweils mit der unteren Hälfte in die Kuvertüre eintauchen, abtropfen lassen und mit der glasierten Seite nach oben auf ein Kuchengitter legen, bis die Glasur fest geworden ist.