

100% vegetarisches & veganes Rezept

Helles Nougat mit MyEy, Eyweiss



VEGUSTO

Swiss 100% plant-based gourmet

Diese leckere Süssigkeit gelingt mit MyEy, etwas Geduld und einer Prise Küchenfreude vorzüglich. Und jedes Schleckmaul wird voll des Lobes sein!

Vegusto, Vegi-Service AG, CH-9315 Neukirch, T: +41(0)71 470 04 04, vegusto.ch • EU: vegusto.com

Rezept für etwa 520 g helles Nougat

- 80 g ganze Mandeln mit Haut
- 80 g ganze Haselnüsse mit Haut
- 50 g ganze Pistazien, ungesalzen
- 5 g MyEy, Eyweiss mit 25 g Wasser
- 1 Prise Salz
- 270 g Zucker, oder heller Rohrzucker
- Zuckerthermometer
- 150 g Agavendicksaft
- 4 EL Wasser (50 ml)
- 1 TL Vanillezucker (4 g)

Zubereitung:

- Die Mandeln und die Haselnüsse in einer beschichteten Bratpfanne während 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze ohne Öl rösten. Dabei die Nüsse hin und wieder mit der Bratschaufel bewegen. Anschliessend die Pistazien dazugeben und alles 2 Minuten weiter rösten.
- Die gerösteten Nüsse in die Mitte eines Tuches legen und sie darin einwickeln. Mit den Händen die Nüsse im Tuch aneinander reiben, damit die lose gewordenen Haselnusshäute etwas abgerieben werden. Die Nüsse in ein grobes Salatsieb geben und die Nusshäute wegschüttern. Danach die Nüsse im Sieb auskühlen lassen.
- Das Eyweisspulver mit dem Wasser und dem Salz in eine Rührmaschine mit Schwingbesen geben (geht auch mit einem Handmixer) und solange aufschlagen, bis der Eyweiss Schnee (fast) nicht mehr vom Löffel fällt. Während weiterem Rühren 20 g Zucker in den Eyweiss Schnee geben und nochmals 2 Minuten rühren.
- 250 g Zucker, den Agavendicksaft und das Wasser in einen kleinen Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren zu einer homogenen Flüssigkeit schmelzen lassen.
- Anschliessend das Zuckerthermometer in den Zuckersirup stellen und den Sirup bei maximaler Hitze auf 143°C erhitzen.
- Den heissen Sirup unter Rühren in den Eyweiss Schnee giessen. Den Vanillezucker ebenfalls in den Eyweiss Schnee geben und die Zuckerschneemasse 20 Minuten weiter rühren lassen.
- Nun rasch die Nüsse mit einer Holzkelle in die helle Nougatmasse einrühren. Danach die Masse sofort in eine mit Backpapier ausgekleidete Form geben und die Masse rasch mit Hilfe des Backpapiers flach drücken. Das Nougat mit dem Backpapier zudecken.
- Das Nougat 2 Stunden oder über Nacht kühl stellen und danach mit einem Brotmesser oder einer Aufschnittmaschine in Stücke schneiden.

In einer Frischhaltefolie oder in einer Dose eingepackt aufbewahren.