



# Nougatringe

Die klassischen deutschen Mürbeteigringe mit feiner Nougatcreme.

## Zutaten für 14 grosse Ringe

Kristallzucker	75 g
Butter   weich	150 g
Vollei	40 g
Weissmehl	225 g
Salz	1 Prise
Vanillesamen	1 Prise

---

Nougat	300 g
Haselnusskrokant	150 g
Couverture	200 g



Menge:	14 grosse o. 20 kleine Ringe
Backzeit	10 bis 15 Minuten
Backtemperatur:	170 ° C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

## Zubereitung:

**1.** Beginne mit der Herstellung des Mürbeteiges. Schlage dafür den Kristallzucker mit der weichen Butter schaumig und gib dann das Vollei dazu und rühre es kurz ein. Anschliessend kommen Salz, Vanillesamen und Weissmehl hinzu. Verrühre alles zusammen noch mal kurz mit dem Handmixer und gib dann den "bröseligen" Teig auf Deine Arbeitsfläche. Knete nun alles zusammen zu einem festen Teig, drücke ihn flach, wickle ihn in Frischhaltefolie und gib ihn dann für eine Stunde in den Kühlschrank.

**2.** Schneide den Nougat in kleine Würfelchen. Gib die Hälfte davon in eine Schüssel und schmelze diesen Nougatteil vorsichtig über dem Wasserbad. Sobald der Nougat geschmolzen ist, kannst Du die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die andere Hälfte des Nougats dazugeben und einrühren, bis er sich aufgelöst hat. Den Nougat so bei Raumtemperatur stehen lassen.

**3.** Heize den Backofen auf 170 °C Umluft vor.

Hole den gekühlten Mürbeteig aus dem Kühlschrank und rolle ihn auf der bemehlten Arbeitsfläche mithilfe von Ausrollhölzern auf eine Dicke von 5 mm aus. Stich den Mürbeteig mit einem runden Ausstecher (9.5 cm gross | 7.5 cm klein) aus und stich dann die Mitte mit einem kleinen Ausstecher (5 cm gross | 3 cm klein) aus. Gib die Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backe sie bei 170 °C Umluft für ca. 10 bis 15 Minuten.

**4.** Schlage den die geschmolzene, leicht angezogene Nougatmasse mit dem Handmixer auf und fülle sie in einen Dressiersack mit Lochtülle (8 mm). Dressiere nun einen Ring auf den Mürbeteigkringel. Du kannst hier auch auf unsere Haselnuss- oder Mandelfüllung zurückgreifen. Drücke den aufdressierten Ring in eine Schüssel mit Haselnuss oder Mandelkrokant. Dieser bleibt perfekt an der Nougatmasse hängen. Anschliessend wird der Nougatring noch in temperierte Couverture oder Kuchenglasur getunkt. Abschliessend noch mal mit etwas Krokant bestreuen oder mit einer anderen Couverture / Kuchenglasur filieren.



Scanne den  
Qr-Code für die  
Einkaufsliste