




Weihnachtliche Nougat-Kugeln

etwa 50 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Konfekt-Masse:

150 g Crème fraîche
50 g weiche Butter
50 g gesiebter Staubzucker
1 Messerspitze Lebkuchengewürz
1 Messerspitze Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Dessert Soße
Vanille Geschmack ohne Kochen
100 g geriebene Mandeln

Zum Tunken:

300 g Dr. Oetker Nuss Nougat

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Konfekt-Masse:

Für die Masse Crème fraîche mit Butter, Staubzucker, Aroma und Soßenpulver mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Mandeln unterrühren. Die Masse ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Aus der Masse walnussgroße Kugeln formen und in Nuss-Nougat tauchen. Die Kugeln auf ein Backpapier geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

3 Die Nougat-Kugeln vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Nougat-Kugeln sind im Kühlschrank ca. 2 Wochen haltbar oder können auch auf Vorrat tiefgekühlt werden.