



Nougat Crousti

Knuspriges Nougatkonfekt

**750 g Nussnougat Extraklasse
NNXX Art.-Nr. 279**
**750 g Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre
RÜGEN Art.-Nr. 759**
500 g Cornflakes

Für eine dunkle Variante empfehlen wir anstatt der Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre in gleicher Menge:

**Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana
FEHMARN Art.-Nr. 727**

HERSTELLUNG

Die **Nussnougatmasse** zusammen mit der **Schokoladenkuvertüre** bis 40 °C aufschmelzen und auf 25 °C herunterkühlen. Anschließend die Cornflakes unterheben und mit 2 Löffeln kleine Häufchen von ca. 5–10 g auf ein Backpapier geben. Auskühlen lassen und den Knusperspaß genießen.

Tipp / Variante

Ersetzen Sie einen Teil der Cornflakes durch geröstete Mandel- oder Haselnussstücke.



einfach

Rezept-Nr. 02-07

www.lubeca-marzipan.de/rezepte