



Schokoladen - Nougat Konfekt mit Blattgold

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Das edle, schnelle Teegebäck für viele Gelegenheiten und Anlässe

Zutaten

- 80 g bittere oder Blockschokolade
- 400 g Nougat
- 250 g gestiftelte Mandeln, gebräunt
- 2 Cl Rum
- 2 - 3 Blättchen Blattgold
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Blockschokolade und den Nougat grob zerbrechen und auf einem Wasserbad mit dem Rum erhitzen, auflösen.

Schritt2

Die vorher in etwas Öl angerösteten Mandeln dazu geben, unterziehen. Auf Pergament oder Backtrennpapier mit einem feuchten Teelöffel kleine, gleichmäßige Häufchen formen.

Schritt3

Erkalten lassen und mit einem Küchenpinsel kleine Blattgoldfitter darauf setzen; anschließend in kleine Papiermanschetten setzen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-nougat-konfekt-mit-blattgold/>