

Nougat-Cups

Für ca. 65 Stück

Baisermasse: 4 Eiweiß

125 g Zucker

100 g Puderzucker

Füllung: 300 g Nougat

150 g Zartbitter-Kuvertüre

1-2 TL Goldfitter oder bunte Zuckerperlen zum Verzieren

1. Für die Baisermasse: Das Eiweiß in einer großen sauberen Schüssel mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen, dabei weiterschlagen. Den Puderzucker über den Eischnee sieben und vorsichtig unter den Eischnee heben. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Ø 5 mm) füllen.
2. Den Backofen auf 100 Grad, Umluft 80 Grad, kleinste Gasstufe vorheizen.
3. Etwa 65 runde Baiserfladen (Ø 3,5 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Dabei spiralförmig einen 2 cm hohen Rand spritzen.

4. Die so entstandenen Baiser-Cups im Backofen etwa 1-2 Stunden trocknen lassen. Auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

5. Für die Füllung: Nougat und gehackte Kuvertüre in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter Rühren gerade eben schmelzen lassen.

6. Nougat in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Ø 5 mm) oder einen Gefrierbeutel füllen. In die Baiser-Cups spritzen und einige Stunden an einem kühlen Ort trocknen lassen.

7. Nougat-Cups mit Blattgold oder Perlen verzieren.

Tipp

Blattgold zum Verzieren gibt's inzwischen in gut sortierten Supermärkten in der Backabteilung (z.B. A&E)