



# Trüffelschwein

SAMICHLAUS

## *Erdnuss-Zimt-Nougat*





# Trüffelschwein

## Erdnuss-Zimt-Nougat

6. Dezember 2016

---

*Dauer: 30 Minuten + auskühlen lassen*

*Menge: ergibt ca. 24 Stück*

1. Erdnüsse in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun rösten und auskühlen lassen.
2. Die Hälfte des Zuckers mit 2 EL Wasser in einer mittelgrossen Pfanne aufkochen. Köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Honig zum Zuckerwasser geben.
3. Eiweiss, Zimt und Salz steif schlagen. Restlichen Zucker beigeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Orangenblütenwasser darunterrühren. Eiweiss zum Zucker-Honig-Sirup geben. Masse ca. 10 Minuten unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei kleiner Hitze köcheln lassen. Erdnüsse daruntermischen. Eine Oblate auf ein Backpapier legen. Masse ca. 1 cm dick darauf ausstreichen. Zweite Oblate darauflegen, gleichmässig flach drücken. Auskühlen lassen. Nougat mit einem scharfen Messer in ca. 24 Rechtecke schneiden. Trocken und kühl lagern.

### **Zutaten:**

- 150 g geschälte Erdnüsse aus dem Samichlaussack
- 90 g Zucker
- 75 g Akazienhonig
- 1 Eiweiss, frisch, à ca. 30 g
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 EL Orangenblütenwasser
- 2 Platten Oblaten à 12 × 19 cm aus der Drogerie