

Weihnachtsbacken Rezepte

Turron Nougat Konfekt

Gattung: Backen, Konfekt, Nuss, Spanien, Weihnachten

250 g Mandeln, ungeschält	250 g Zucker
250 g Haselnüsse, ungeschält	2 cl Schnaps, Anis-
5 Eiweiß	3 große Backoblaten, 122x202 mm
-sehr steifer Schnee	1 Essl. Zimtpulver
250 g Honig, hell	

Mandeln kurz in kochendes Wasser geben. Kalt abschrecken und die braune Haut entfernen. Auf einem Tuch trocknen lassen, dann ohne Fett rösten.

Haselnüsse auf ein Blech legen und im Rohr bei 200 °C 10 min rösten, bis sich die Schalen lösen. Abreiben. Mandeln und Nüsse entweder zweimal durch die Mandelmühle drehen oder im Mixer fein mahlen. Unter den Eischnee heben.

Honig und Zucker in einem schweren Topf erwärmen. Eiweißmasse zugeben. Bei mäßiger Hitze 10 min rühren. Vom Herd nehmen und den Schnaps untermischen. Masse daumendick auf die Oblaten streichen. Mit Zimt bestäuben. Vor dem Verzehr in 1-cm-Würfel schneiden und in Pralinenförmchen aus Papier setzen.