


Nougatkugler

med nødder
og solbær



(30 stk.)
30 hasselnødder
30 g sukker
1 knsp. salt
50 g nougat
2 spsk. solbærstøv
(f.eks. Mill & Mortar)

Rist nødderne i ovnen ved 200° i 5-7 min. og gnid skallen af i et rent viskestykke. Smelt sukkeret i en tykbundet gryde, hak halvdelen af nødderne og vend både hakkede og hele nødder i. Hæld nøddekaramellen ud på et stykke bagepapir og lad det afkøle. Hak den kolde nøddekaramel fint, del nougaten i 30 stykker og dyp dem i karamellen. Tril nougatstykkerne til kugler og tril dem i solbærstøv.

Familie Journal nr. 49/2015

Af Kristine Marckmann og Helle Brønnum Carlsen
Foto: Carina Krüger
Redaktion: Hanne Wind-Hansen
Layout: Marianne Mehlert
Ansvarshavende chefredaktør: Anette Kokholm



UBD