

NOUGATKUGELN

Nougatkugeln schmecken das ganze Jahr, nicht nur zu Weihnachten. Hier ein köstliches Rezept zum Nachmittagskaffee.

Zutaten für 4 Portionen

| | |
|-------|-----------------------|
| 120 g | Butter |
| 120 g | Staubzucker |
| 120 g | Nougat |
| 5 EL | Haselnüsse (gemahlen) |
| 130 g | Schokostreusel |



Zeit

50 min. Gesamtzeit 20 min. Zubereitungszeit 30 min. Koch & Ruhezeit

Zubereitung

- 1 Für die Nougatkugeln zuerst die Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Anschließend Nougat, Nüsse und Staubzucker unterrühren.
- 2 Nun die Masse eine halbe Stunde im Kühlschrank erkalten lassen. Dann aus der Masse kleine Kugeln formen und in Schokostreusel wälzen.

Tipps zum Rezept

Sie können hellen oder dunklen Nougat für dieses Rezept verwenden.

Nährwert pro Portion

| kcal | Fett | Eiweiß | Kohlenhydrate |
|------|---------|--------|---------------|
| 692 | 45,71 g | 4,40 g | 64,84 g |

[Detaillierte Nährwertinfos](#)