

Haselnuss-Nugat-Windbeutel

Für die Brandmasse:

150 g Milch
60 g Butter
1 Prise Salz
120 g Mehl
1 Orange (Abrieb)
3 Eier

Für die Füllung:

125 g PICKERD Kuchenglasur Vollmilch-Genuss
60 ml Sahne
50 g Nougat
25 g PICKERD Haselnüsse gehobelt

Für die Dekoration:

100 g PICKERD Vollmilchglasur
25 g PICKERD Haselnüsse gehobelt

So wird's gemacht:

Milch, Butter und eine Prise Salz unter Rühren aufkochen, Mehl auf einmal zugeben, mit einem Kochlöffel zu einer glatten Masse verarbeiten und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute im Topf „abbrennen“ bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet. Teig in eine Schüssel geben, Orangenabrieb sowie nach und nach die Eier zugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Hilfe eines Spritzbeutels ca. 3 Zentimeter große Windbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) ca. 10 Minuten goldbraun backen. Windbeutel direkt nach dem Backen halbieren, Ober- und Unterhälften auf einem Gitter auskühlen lassen.

Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen, Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, Kuchenglasur sowie Nougat zugeben und glatt rühren. Fertige Ganache in einen Spritzbeutel füllen, ca. 2 Stunden abkühlen lassen und auf die Windbeutelböden spritzen. Gehobelte Haselnüsse anrösten und die Hälfte der Nüsse über die Füllung streuen.

Vollmilchglasur nach Packungsanweisung schmelzen und die Windbeuteldeckel damit bestreichen. Nach Belieben noch mit den restlichen gehobelten Haselnüssen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden

davon Backzeit: 10 Minuten

davon Kühlzeit: ca. 2 Stunden