



# Schokoladen - Nougat Konfekt mit Blattgold

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Das edle, schnelle Teegebäck für viele Gelegenheiten und Anlässe

## Zutaten

- 80 g bittere oder Blockschokolade
- 400 g Nougat
- 250 g gestiftelte Mandeln, gebräunt
- 2 Cl Rum
- 2 - 3 Blättchen Blattgold
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Blockschokolade und den Nougat grob zerbrechen und auf einem Wasserbad mit dem Rum erhitzen, auflösen.

### Schritt2

Die vorher in etwas Öl angerösteten Mandeln dazu geben, unterziehen. Auf Pergament oder Backtrennpapier mit einem feuchten Teelöffel kleine, gleichmäßige Häufchen formen.

### Schritt3

Erkalten lassen und mit einem Küchenpinsel kleine Blattgoldfitter darauf setzen; anschließend in kleine Papiermanschetten setzen.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-nougat-konfekt-mit-blattgold/>