

Schwarzer Nougat

Zutaten (Du kannst auch jeweils nur die Hälfte davon nehmen!)

Für die Gebäckmasse:

1 kg Blütenhonig

1 kg gehackte Mandeln oder andere Nüsse

1 halbe Zitrone

Für die Gewürzmischung:

1 TL Ingwerpulver

1 gehäufte TL Zimt

1/3 TL Nelkenpulver

1 Prise Pfeffer



Mische zuerst die Zutaten für die Gewürzmischung in einer Schale zusammen.

Nun erhitze den Honig langsam und auf kleiner Stufe auf dem Herd.

Gib die Mandeln und die Hälfte der Gewürzmischung dazu. Koche die Masse für ungefähr eine halbe Stunde. Rühre dabei ständig um und pass auf, dass sie nicht anbrennt.



Bevor Du die Masse vom Herd nehmen kannst, gib nun den Rest der Gewürzmischung dazu.

Bereite ein Backblech mit Backpapier vor. Gib die Masse darauf und verteile sie mit einer halben Zitrone so, dass eine dünne Schicht entsteht.



Warte mit dem letzten Schritt bis die Masse komplett abgekühlt ist. Schneide sie nun mit einem scharfen Messer in kleine Happen.

Wenn Du möchtest, kannst Du sie noch mit Schokolade überziehen. Guten Appetit! 😊





Dieser Nougat ist nicht zu verwechseln mit dunkler Nougat-Schokolade!

Möchtest Du es machen wie die Menschen im Mittelalter, dann verwende ganze Nüsse und zerhacke sie selbst.

Das ursprüngliche Rezept lautet:

„Vom Honig mit Nüssen gekocht, Nucato genannt.

Nimm gekochten und abgeschäumten Honig mit Nüssen, die ein wenig zerstampft wurden, und Gewürzen, alles miteinander gekocht. Befeuchte deine Handfläche mit Wasser und breite es aus, laß es kalt werden und gib es zu essen. Du kannst auch Mandeln oder Haselnüsse statt der Nüsse nehmen.“

Aus: Odile Redon; Françoise Sabban; Silvano Serventi. Die Kochkunst des Mittelalters: ihre Geschichte und 150 Rezepte des 14. und 15. Jahrhunderts, wiederentdeckt für Geniesser von heute. Frankfurt a. M.: Eichborn, 1993. S. 343-345.