

Schokoladen-Orangen-Küchle und Früchte-Nougat

Ein Rezept von:
Christian Riedmayer
Kupsch Frischemärkte Riedmayer



Zutatenliste für die Schokoladen-Orangen-Küchle

1 unbehandelte Orange | 50 g Zucker | 1 cl Orangenlikör |
150 ml Orangensaft | 50 g geriebene geschälte Mandeln |
40 g Zartbitterschokolade | 125 g Eiweiß (aus ca. 4 Eiern) |
125 g Zucker | 1 TL Honig | 50 g Mehl | 2 EL Kakao-
pulver |
75 g braune Butter | Öl

Zubereitung der Schokoladen-Orangen-Küchle

1 Für die Marmelade die Orange heiß waschen, trocken reiben und mit der Schale in kleine Stücke schneiden. Die Orangenteile mit Zucker, Likör und dem Orangensaft in einen Topf geben und ca. 30 Minuten weich köcheln. Die Marmelade mit dem Stabmixer pürieren und auskühlen lassen.

2 Für die Küchle den Backofen auf 190 °C vorheizen und die geriebenen Mandeln auf einem Backblech verteilen. Im Ofen goldbraun rösten, danach auskühlen lassen. Die Kuvertüre klein hacken.

3 Die Eiweiße mit einem Drittel des Zuckers cremig schlagen, nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu einem festen Schnee weiter schlagen. Den Honig unterrühren. Die Mandeln, das Mehl, den Kakao und die Kuvertüre mischen und unter den Eischnee heben. Zuletzt die braune Butter untermischen.

4 Die Schokomasse in einen Spritzbeutel füllen und in kleine Papierbackförmchen (ca. 10 ml Inhalt) etwa $\frac{3}{4}$ hoch einfüllen. Die Orangenmarmelade als Tupfer auf die Törtchen geben. Backzeit bei 190 °C ca. 12-15 Minuten.

Zutatenliste für das Früchte-Nougat

Öl für die Form | 400 g dunkler Nougat | 150 g Zartbitterkonfitüre | 90 g Mandelblätter | 140 g kandierte Kirschen (oder auch andere getrocknete Früchte) | 1 EL Orangenlikör | 50 g Pistazien | Vollmilchkuvertüre | Kuchenglasur

Zubereitung des Früchte-Nougats

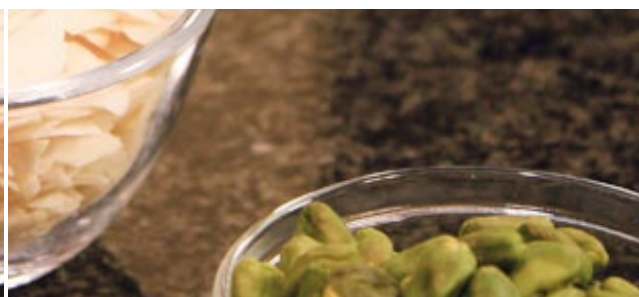
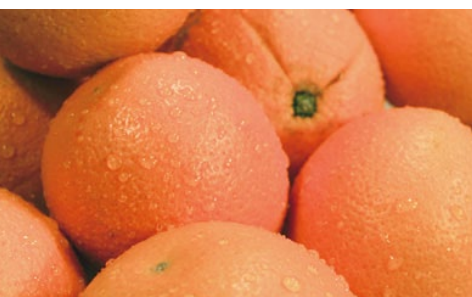
1 Eine Kastenkuchenform mit Öl einpinseln und mit einer Frischhaltefolie auslegen. Den Nougat und die Zartbitterkonfitüre in kleine Stücke schneiden und in einer

Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Mandelblätter in einer Pfanne ohne Fett rösten.

2 Die kandierten Kirschen vierteln und mit dem Orangenlikör vermengen. Mandelblätter, Pistazien und kandierte Kirschen mischen und unter die Nougatmasse rühren. Alles in die Kastenform füllen und im Kühlschrank mindestens zwei Stunden kühl stellen. Anschließend aus der Form stürzen und in etwa $\frac{1}{2}$ cm breite Scheiben schneiden. Diese wiederum in kleine Würfel schneiden.

6 Für die Schokoladenglasur die Vollmilchkuvertüre und die Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen lassen. Die Nougatwürfel mit einer Gabel bis zur Hälfte in die Glasur tauchen, abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Guten Appetit!



TVtouring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tvtouring.de/mediathek