



Nougat de  
Montélimar

Zutaten

- 1 Eiweiß
- 120 g Honig
- 300 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 15 g getrocknete Himbeeren
- 20 g gehackte Pistazien
- 4 Blätter Oblaten (122x202)



pâte de  
fruits

Zutaten

- 500 g reife Erdbeeren
- 500 g Zucker
- Geliermittel
- Saft einer Zitrone
- Zucker zum Bestäuben

Very berry  
Rezeptekarten  
download

ein Geschenk von  
[www.confiture-de-vivre.de](http://www.confiture-de-vivre.de)



Granola mit  
getrockneten  
Erdbeeren

Zutaten

- 150 g  
Fünfkornflocken
- 100 g Buchweizenflakes
- 100 g Braunhirsecrunch
- 30 g Pekannüsse
- 100 g klarer Honig
- 2-3 EL Traubenkernöl
- 1 Prise Meersalz
- ungefähr 50 g getrocknete Erdbeeren

## Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, die Blüte entfernen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Mit dem Pürierstab fein pürieren und dann durch ein Sieb streichen.
3. Die Zitrone auspressen und den Saft zu den Erdbeeren geben.
4. In einem großen Topf das Erdbeerpüree erhitzen. Den Zucker und das Geliermittel nach Anweisung des Herstellers dazugeben und köcheln lassen.
5. Die Masse in eine rechteckige Form geben und abkühlen lassen.
6. Im Anschluss im Kühlschrank für 4-6 Stunden komplett durchkühlen.
7. Mit einem Messer kleine Rechtecke schneiden.
8. Die Geleé-Stückchen in Zucker wälzen.
9. In einem luftdichten Behälter, im Kühlschrank hält die Pâte de fruits mehrere Wochen.

sehr  
fruchtig

## Zubereitung

1. Zucker, Honig und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Temperatur erhöhen bis auf 150 Grad Celsius.
2. In einer Schüssel das Eiweiß steif schlagen.
3. Den Topf mit der Honig-Zucker-Mischung vom Herd nehmen und in einem Strahl nach und nach unter das Eiweiß rühren.
4. Die Masse wird glänzend und cremig.
5. Nun die Pistazien und Himbeeren hinzu geben und verrühren.
6. In eine rechteckige Form 2 Oblaten legen.
7. Die Masse darauf verteilen und glatt streichen.
8. Die Masse mit zwei Oblaten bedecken und leicht andrücken.
9. Für mindestens 4 Stunden kühl stellen.
10. Mit einem Messer zum Verzehr kleine Rechtecke schneiden.
11. Luftdicht abgepackt hält sich das Nougat mehrere Wochen.

très  
française

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 160 °Celsius vorheizen.
2. In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten (außer den Erdbeeren) vermengen.
3. In einer großen Pfanne den Honig und das Öl erhitzen. Alle trockenen Zutaten hinein geben und umrühren bis alles gut mit Öl und Honig bedeckt ist.
4. Die Masse auf einem Backblech verteilen und 15 Minuten backen (vielleicht ein wenig länger, mein Ofen ist sehr schnell). Zwischendurch einmal umrühren.
5. Dann aus dem Ofen nehmen und auf eine anderes Backblech geben.
6. Mit einem Holzlöffel noch mal alles gut zusammen pressen.
7. Komplet abkühlen lassen.
8. Nun die getrockneten Erdbeeren dazu geben und in einen luftdichten Behälter füllen.
9. Es bleibt ca. 2 Wochen frisch.

crunchy



Viel Spass beim Ausprobieren der  
„Very Berry“ Rezepte  
aus meiner Küche!

Wenn es euch gefällt, freue ich  
mich über einen Kommentar auf

[www.confiture-de-vivre.de](http://www.confiture-de-vivre.de)