

## Heiße Nougat-Milch mit Haselnuss-Topping

200 ml Milch	1 Orange	
100 g Nougat	200 g Sahne	200 g geschlagene Sahne
200 g gehackte Haselnüsse	1TL Gewürzkakao-Zucker	1 Prise gemahlener Kardamom
1 Prise Zimtpulver	1 Vanilleschote	100 g weiße Kuvertüre

Für die Nougat-Milch Milch, Sahne, Vanilleschote, Kardamom, Zimt und etwas Orangenschale sowie den Gewürzkakao-Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Nougat in Stücke hacken und zur Mischung geben. Vor dem Anrichten mit dem Stabmixer schaumig verrühren.

Weißer Kuvertüre schmelzen. Die Innenwände des Glases auspinseln und bis kurz vor dem Anrichten zur Seite stellen.

Für den Haselnuss-Krokant gehackte Haselnüsse und Puderzucker mit einer Prise Zimt unter ständigem Rühren in einem Stieltopf karamellisieren lassen. Aufpassen, dass nichts verbrennt. Vom Herd nehmen und noch im Topf circa ein bis zwei Esslöffel Zucker untermischen; so hängen die Krokantstückchen nicht aneinander. Kalt rühren sodass ein streufähiger Krokant entsteht. Mit steif geschlagener Sahne und Haselnuss Krokant bestäuben und warm servieren.

Tobias Hinkel am 15. Dezember 2016