Smulweb

Ingrediënten

-2 eiwitten -1 pakje vanillesuiker -250 g honing -125 g suiker -125 g gemalen hazelnoten -100 g gemalen walnoten -2 th lepels rozenwater -90 ouwels (doorsnede 5 cm)

Tijd:	10-20 min.
Keuken:	Bulgaars
Smaak:	Zoet
Gang:	Nagerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Bulgaarse nougat

In Bulgarije weet men alles van zoetigheid; maak deze nougat maar eens; dit recept is goed voor 45 zoetigheden

Bereidingswijze

-klop de eiwitten zeer stijf -schep de vanillesuiker erdoor en zet dit weg in de koelkast -in een pannetje de honing en de suiker op een matig vuur al roerend bruin en draderig laten worden -neem het pannetje van het vuur en roer de eiwitten erdoor en schep de hazel en walnoten erdoor -smeer het mengsel 1 cm dik op de helft van de ouwels -met een tweede ouwel afdekken -laat ze 3 a 4 dagen op kamertemperatuur drogen -de nougat blijft soepel, hij wordt niet helemaal stevig

Serveertips

Heerlijk bij de koffie of thee