

Nougat-Plätzchen

Das Rezept für die Nougat-Plätzchen sollte unter keinem Weihnachtsbaum fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,5 h

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
75 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Butter
1 Stk.	Ei
150 g	Haselnüsse (gemahlen)

Für die Füllung

125 g	Nuss-Nougatmasse
-------	------------------

Zum Dekorieren

175 g	Vollmilchkuvertüre
-------	--------------------

Zubereitung

1. Für die Nougat-Plätzchen, das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in eine Schüssel sieben. Dann den Zucker, den Vanillezucker, die Butter in Würfel, das Ei und die Haselnüsse hinzufügen und mit den Händen zu einen Mübeteig verkneten. Diesen dann in Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

2. Dann den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Jetzt den Teig aus der Folie nehmen und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Nun den Teig mit einem Nudelholz/Rollholz ausrollen und dabei immer wieder mal das Werkzeug leicht mit Mehl bestäuben, damit nichts kleben bleibt. Danach mit einem runden Ausstecher (ca.7cm Ø) Kreise ausstechen und diese vorsichtig auf das Backblech setzen. Die Plätzchen sollten ca. 10 Minuten im Ofen backen, danach komplett auskühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren, bis dieser aufgebraucht ist.
4. Als nächstes die Nougatmasse in einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen. Dann jeweils ein Plätzchen mit circa einem Teelöffel Nougat bestreichen, ein anderes Plätzchen drauf setzen und die Masse anziehen lassen.
5. Zum Schluss noch die Vollmilchkuvertüre über einem heißen Wasserbad temperieren und die Plätzchen entweder eintauchen oder mit einem Pinsel bestreichen. Die Plätzchen auf Backpapier ablegen und bis zum Verzehr trocknen lassen. Die Masse ergibt ca. 16 Stück.

Tipp

Die Nougat-Plätzchen kann man natürlich auch in anderen Formen ausstechen.