Nougatkringerl mit Haselnüssen

Die Nougatkringerl mit Haselnüssen sind eine vorzügliche Weihnachtsbäckerei. Das süße Rezept begeistert Jung und Alt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

für den Teig

120 g	Weizenmehl
1 Messerspitze	Backpulver
50 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Stk.	Eigelb
60 g	Butter

für die Füllung

300 g	Nuss-Nougatcreme
1 TL	Orangenabrieb

für die Garnitur

200 g	Haselnüsse (grob gehackt)
150 g	Zartbitterschokolade
50 g	Vollmilchschokolade

Zubereitung

1. Für die **Nougatkringerl mit Haselnüssen** das Weizenmehl mit Backpulver, Zucker und

Vanillezucker vermischen. Das Eigelb und die weiche Butter in Stücke geschnitten zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt im Kühlschrank zirka 1 Stunde rasten lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

3. Den Teig zirka 3 mm dünn ausrollen und Kekse mit etwa 5 cm Durchmesser ausstechen. In der Mitte ein Loch stechen.

4. Die Kekse im Ofen zirka 10 Minuten goldgelb backen.

5. Die Nuss-Nougatcreme mit Orangenabrieb vermengen und zu einer glatten Masse verrühren.

6. In einen Spritzbeutel mit kleiner runden Öffnung füllen. Auf die Kringerl spritzen und mit grob gehackten Haselnüssen bestreuen.

7. Jetzt im Kühlschrank auskühlen lassen.

8. Abschließend mit geschmolzene Schokolade überziehen und trocknen lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen


kochrezepte
Weihnachtskekse
& Vanillekipferl
30 traditionelle Rezepte einfach selbst
gebacken – von Kochrezepte.at

Tipp