

Nougatkugeln glutenfrei

Dieses Rezept ist die pure Sünde: Die glutenfreien Nougatkugeln zergehen förmlich auf der Zunge und sind Balsam für die Seele.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

175 g	Butter (weiche)
100 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eigelb
240 g	Mehl (glutenfreies)
0.5 TL	Backpulver
2 EL	Kakao
100 g	Nougat
	Kakao (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für die **Nougatkugeln** die Butter mit dem Salz, Eigelb, Staub- und Vanillezucker zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und unterrühren.
2. Den Teig mit Mehl bestäuben und in Frischhaltefolie einwickeln. Etwa 1 Stunde kalt stellen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Aus dem Teig kleine (ca. 1,5 cm große) Kugeln formen und diese auf das Backblech setzen und leicht flach drücken. Im Ofen ca. 12-14 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.
4. Währenddessen Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und die Nougatmasse in eine

Schüssel geben. Ins Wasserbad stellen, bis der Nougat schmilzt. Die Hälfte der Halbkugeln mit dem Nougat bestreichen und beiseite stellen.

5. Wenn der Nougat fest geworden ist, die Halbkugeln mit den noch übrigen Hälften bedecken und leicht andrücken. Abschließend in Kakao wälzen.

Tipp

Wer mag, kann die Hälfte der Nougatkugeln auch mit weißer Schokoladenglasur verzieren.