

Nougat - Hörnchen

Kategorien: Kleingebäck, Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 40 Portionen

200	Gramm	Nougatmasse weich
100	Gramm	Butter oder Margarine weich
1		Ei
1	Pack.	Vanillinzucker
2	Gramm	Salz
120	Gramm	Mehl
150	Gramm	Speisestaerke
1/2	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Dunkle Kuchenglasur

Anleitung:

Nougat in Stuecke schneiden, mit der Butter oder Margarine mit dem Knethaken des Handruehrers glattruehren. Ei, Vanillinzucker und Salz Dazugeben und alles gut vermischen. Mehl, Speisestaerke und Backpulver Sieben und nach und nach unter die Nougatmasse kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kuehlschrank ruhen Lassen. Den Teig in ca. vier 20 cm lange rollen formen und auf ein mit Bactrennpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen mit Umluft 25 Minuten bei 150 Grad backen. Die Hoernchen vorsichtig vom Blech nehmen, auf Einem Kuchengitter auskuehlen lassen. Die Kuchenglasur schmelzen, in eine Spritztuelle fuellen, die Nougathoernchen verzieren.