

Nougat Hörnchen

1 Ei

Zutaten:

Für 50 Stück

100 g Butter oder Diätmargarine

150 g Schneekoppe Nuss-Nougat-Creme

1/4 TL Schneekoppe flüssige Süßkraft

100 g feines Weizenvollkornmehl

125 g Weizenmehl

75 g gemahlene Haselnüsse

1 Ei

1/2 TL Zimtpulver

1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

Glasur:

100 g Schneekoppe Nougat-Schokolade

10 g Kokosfett

Zubereitungszeit 60 Minuten Kühlzeit 2 Stunden

Zubereitung:

1. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen. Das weiche Fett, Nuss-Nougat-Creme und flüssige Süßkraft cremig rühren.
2. Beide Mehlsorten, Haselnüsse, Ei, Zimt und Meersalz dazugeben und verkneten. Den Teig in Folie wickeln und etwa 2 Stunden kalt stellen.
3. Den Teig kurz durchkneten, daraus etwa 50 kleine Kugeln formen. Die Kugeln zu Hörnchen formen, auf die Bleche legen und 15 bis 18 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Die Schokolade in eine Schüssel bröckeln und mit dem Kokosfett im warmen Wasserbad schmelzen.
5. Die Enden der Hörnchen in die Schokolade tauchen, auf einem Kuchengitter abtropfen und die Schokolade fest werden lassen.

Pro Stück

297/71 kJ/kcal

4, 1 g Eiweiß

4 g Fett

6 g Kohlenhydrate

0 g Ballaststoffe

0,5 BE