

Gefüllte Nougatringe.

Kategorien: Plätzchen, Dauergebäck, Top

Zutaten für: 30 Portionen

| | | |
|-----|-----------|-------------------------|
| 50 | Gramm | Puderzucker |
| 60 | Gramm | Butter, weiche |
| 1 | Pack. | Aroma, (Zitronenzucker) |
| 1 | | Eigelb |
| 120 | Gramm | Mehl |
| 1 | Messersp. | Backpulver |

FÜLLUNG

| | | |
|-----|-------|---|
| 300 | Gramm | Nutella |
| 150 | Gramm | Butter |
| 1 | Pack. | Aroma, (Orangenzucker) |
| 200 | Gramm | Nüsse, gehackte oder Mandeln Kuchenglasur, Schoko (leicht erwärmt) |

Anleitung:

Aus den Teigzutaten (bis Backpulver) einen glatten Mürbeteig herstellen und anschließend eine 1/2 Stunde kühl stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-5mm dick ausrollen. Kreise mit einem Durchmesser von 5cm ausstechen. In der Mitte auch noch einen kleinen Kreis ausstechen.

Backofen vorheizen auf 190°C. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 10-12min. backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Nun Nutella, Butter und Orangenzucker verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Masse in eine Tortenspritze füllen, eine große Loch-Tülle darauf setzen und das Plätzchen kreisrund garnieren und anschließend in die gehackten Mandeln oder Nüsse drücken. Die Teile nun ca.30 Min kühlen, das verhindert Bropleme beim in Schokolade eintunken.Nur bis zur Mürbteigboden kannte. Sollten alle Plätzchen soweit fertig sein, werden diese mit der erwärmten Schokoglasur überzogen und auf Pergamentpapier absetzen und erkalten lassen.