

Haselnuss - Nougat - Ecken

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Zucker
1		Ei(er)
200	Gramm	Butter
150	Gramm	Haselnüsse, gemahlene und leicht geröstete
200	Gramm	Nougat Kuvertüre

Anleitung:

Zutaten zu einem Teig verarbeiten und mind. 1h kalt stellen. Nur kleine Teigteile weiterverarbeiten! Teig dünn ausrollen und kleine Quadrate von 3x3cm schneiden. Diese bei 175°C 8-10min. backen.

FÜLLUNG: 200g Nougatmasse im Wasserbad glatt rühren. 1 Hälfte Plätzchen bestreichen und andere drauflegen. Abkühlen lassen. Plätzchen mit einer Ecke in flüssige Kuvertüre tauchen und wieder ankühlen lassen!