

## Heidesand - Nougat

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
60	Gramm	Zucker
1		Vanilliezucker
		Schaumig rühren
1		Ei trennen, Eiweiß schlagen und zum Butter/ Zucker Gemisch geben
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Gemahlene Mandeln
		Unterheben

### Anleitung:

Teig ca. 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann Teig teilen und jeweils ein Quadrat ausrollen ( ca. 8 cm breit)  
Länge so wie es sich ergibt

Eine "Wurst" Nuss-Nougat Creme auf die Länge des Quadrates spritzen  
und den Teig, am besten mit Alufolie von der langen Seite her  
aufrollen. Die Rolle mit Eigelb bepinseln und in Hagelzucker wälzen.  
In Alufolie gewickelt ca. 30 Minuten in den Gefrierschrank geben,  
danach Scheiben schneiden und ca. 15 Minuten backen.