

Marzipan-Nougat-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 10 Portionen

275	Gramm	Mehl
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2	Stücke	Eigelb
175	Gramm	Butter
600	Gramm	Marzipanrohmasse
3	Stücke	Eiweiß
2	Essl.	Wasser
250	Gramm	Nougatmasse
100	Gramm	Vollmilchkuvertüre

Anleitung:

1. Schritt Mehl auf die Tischplatte sieben in in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillezucker und Eigelb reingeben. Mit Mehl zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Butter geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig gut verpackt einige Zeit kalt stellen. Teig auf einer mit Mehl bestreuten Platte ausrollen. Mit einer runden Form (Durchmesser 4 cm) Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dann ca. 5 Minuten vorbacken (180 °C) und wieder rausholen. Aus Marzipan, Eiweiß und Wasser eine geschmeidige Masse herstellen und diese auf die vorgebackenen Plätzchen, mit Hilfe eines Spritzbeutels als Kranz an den Rand aufspritzen. Dabei muss in der Mitte ein Loch frei gelassen werden. Dann nochmals ca. 10 Minuten backen (sollte nicht zu braun werden).

Plätzchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nougatmasse im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren (darf nicht zu flüssig werden) und diese Masse dann mit einem Teelöffel in die Vertiefung in der Mitte einlaufen lassen. Lange kalt stellen bis wirklich das ganze Nougat fest geworden ist.

Mit einem Pinsel in flüssige Vollmilchkuvertüre und einfach Schokolade in feinen Streifen über die Plätzchen laufen lassen, oder mit der Spritztüte überspinnen.