

# Nougat - Cookies

Kategorien: Plätzchen, Cookies, Backmischung

Zutaten für: 30 Stück

1	Pack. Frische Teige "Cookies"
200	Gramm Nuss-Nougat

## Anleitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C, Umluft 180 °C, Gas: Stufe 3).

Mit Hilfe von zwei Teelöffeln portionsweise ca. 30 kleine Teighäufchen darauf setzen. Im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, ca. 10 Minuten goldbraun backen. Die Cookies auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen. Nuss-Nougat in einem Topf im heißen Wasserbad auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 1-2 geschmeidig schmelzen lassen und in einen Spritzbeutel (mit Sternstülle) füllen. Auf die Unterseite der Hälfte der Cookies spritzen. Die restlichen Cookies als Deckel obenauf setzen und ca. 1 Stunde kalt stellen, bis die Nougatmasse wieder erstarrt ist.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

94 kcal 392 kJoule