

## Nougat - Herzen Gebp.

Kategorien: Plätzchen, Gebäckpresse

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Nougat oder Nuss-Nougat-Creme
100	Gramm	Butter oder Margarine
2		Vanillezucker
1	Prise	Salz
2		Eier
300	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
		Haselnussglasur (Kuchenglasur)
		Haselnusskrokant

### Anleitung:

Nougat im Wasserbad etwas erhitzen (Nuss-Nougat-Creme kann gleich weiter verarbeitet werden). Mit dem Fett geschmeidig rühren und die übrigen Zutaten nach und nach unterrühren. Den Teig Portionsweise in die Gebäckpresse geben. Herzscheibe einlegen (man kann auch eine andere Form nehmen) und Teig auf ein ungefettetes Blech spritzen. Bei 170-190 ° C Ober-Unterhitze oder 160 ° C Heißluft ca. 10-15 Minuten backen. Die ausgekühlten Plätzchen mit Haselnussglasur bestreichen und mit Krokant bestreuen.

Tipp: Ich fülle meine Gebäckpresse nicht randvoll, sondern nur zur Hälfte mit Teig, da ich festgestellt habe, dass die Plätzchen sich dann besser von der Presse lösen. Man kann die Plätzchen auch auf Backpapier spritzen (bei mir ging dies recht gut), meine Tochter hatte damit aber Schwierigkeiten (Plätzchen lösten sich nicht von der Presse), sie hat sie darum direkt auf das ungefettete Blech gesetzt.