

## Nougat - Karos (Von Dr. Oetker)

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Weizenmehl mit
1/2	gestr. TL	Backpulver mischen
		Auf die Tischplatte sieben
		In die Mitte eine Vertiefung eindrücken
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1		Ei
		Hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem
		Dicken Brei verarbeiten
200	Gramm	Kalte Butter oder Margarine in Stücke schneiden,
		Mit
150	Gramm	Gem. leicht gerösteten Haselnüssen
		Auf den Brei geben, mit Mehl bedecken

### Anleitung:

Von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, in Quadrate von etwa 3x3 cm schneiden oder rädeln, auf ein Backblech legen, in den vorgeh. Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 175-200° Heißluft: 160-180° Gas: Stufe 3-4  
Backzeit: 8-10 Min.

200 g Nuß-Nougatmasse in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren, die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauf legen

50-75 g Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Plätzchen jeweils mit einer Ecke hineintauchen.