

Nougat - Plätzchen 3

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Butter, weich
130	Gramm	Zucker
2		Ei(er)
1	Prise	Salz
250	Gramm	Mehl
4	Teel.	Zimt

FÜR DIE FÜLLUNG

200	Gramm	Nougat - Masse
		Zum Verzieren:
100	Gramm	Kuvertüre, halbbitter

Anleitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier, Salz, Mehl und Zimt dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Nr. 4) füllen und auf die Bleche ca. 140 Tupfen mit 2 cm Durchmesser spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 150-160°C auf der mittleren Schiene 12-15 Min. backen.

Die Plätzchen erkalten lassen. Nougat unter Rühren kurz erwärmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Nr. 4) füllen. Bei der Hälfte der Plätzchen auf die glatte Seite einen Tupfen spritzen, jeweils ein zweites Plätzchen daraufsetzen und leicht andrücken. Kuvertüre grob hacken und im warmen Wasserbad auflösen und temperieren. Eine Spritztüte aus Pergament drehen. Kuvertüre einfüllen und dünne Linien auf die Taler spritzen. Ergibt etwa 70 Plätzchen