

# Nougat - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

## *FÜR DEN TEIG*

---

200	Gramm	Butter
75	Gramm	Zucker
150	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
1		Ei(er)
1/2	Teel.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
250	Gramm	Mehl

## *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

400	Gramm	Kuvertüre, (Nougat-)
-----	-------	----------------------

### **Anleitung:**

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Teig in kleinen Mengen ausrollen und kleine runde Plätzchen ausstechen (geht am besten, wenn man den Teig zuvor etwas in den Kühlschrank stellt). Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

160°C/ca. 10 Min. goldgelb backen.

Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Nougat-Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Einen großzügigen Klecks auf ein rundes Plätzchen geben und ein zweites darauf legen. Wieder auf ein Kuchengitter legen, bis der Nougat trocken ist.