

Nougatkipferl (Familienrezept)

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-----------|-----------------------|
| 100 | Gramm | Weiche Butter |
| 200 | Gramm | Nougat |
| 1 | | Ei |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 1 | Messersp. | Salz |
| 300 | Gramm | Mehl |
| 1/2 | Pack. | Backpulver |
| 100 | Gramm | Schokoladenfettglasur |

Anleitung:

Weiche Butter mit Nougat verkneten. Ei, Vanillezucker und Salz zugeben, alles gut mischen. Mehl mit dem Backpulver nach und nach unter die Nougatmasse kneten. Teig zu einer Kugel formen und in Alufolie eingewickelt 3-4 Std. im Kühlschrank kalt stellen. Aus dem Teig Kipferl formen und auf ein, mit Backpapier ausgelegtem, Backblech setzen. Bei

190° C 12 - 15 Minuten.

hellbraun backen. Vorsichtig vom Blech heben und auskühlen lassen. Schokoladenglasur schmelzen und die Spitzen der Hörnchen in die Glasur tauchen. Die Kipferl auf Backpapier legen und trocknen lassen.