

Nougatwolken

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

ETWAS GANZ BESONDERES AUF DEM PLÄTZCHENTELLER.

		Zarter Mürbeteig mit einer knusprigen, Lockerleichten Baiserhaube und einem Kern aus Nougat - wahrlich festliche Plätzchen für ein Edles Weihnachten.
150	Gramm	Weizenmehl
3		Eier, getrennt
80	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Nougat
50	Gramm	Zartbitter-Schokolade

Anleitung:

Info : Die Plätzchen erfordern ein paar Arbeitsschritte und sind nicht ganz so schnell gemacht wie beispielsweise unsere leckeren Pfeffernüsse, aber die Arbeit lohnt sich, versprochen! Belohnt werdet ihr mit einem unvergleichlich tollen Biss durch die verschiedenen Komponenten in nur einem Keks - zart mürbe, cremig und knusprig zugleich. ...

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. 3 Eigelb, Mehl, Butter, 50 Gramm Zucker und Backpulver in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken eines Rührgeräts oder mit einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Eiweiß in einer separaten Schüssel in den Kühlschrank stellen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen und Taler mit etwa vier Zentimetern Durchmesser ausstechen. Es entstehen ungefähr 60 Taler. Taler auf die Bleche verteilen. Nougat in kleine Würfel schneiden und je einen Würfel in die Mitte der Taler setzen. Eiweiß aus dem Kühlschrank holen und steifschlagen, dabei die restlichen 100 Gramm Zucker einrieseln lassen, bis die Baisermasse Spitzen zieht. Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Kekse spritzen. Dabei darauf achten, dass die Nougatwürfel von allen Seiten bedeckt sind. 40 Minuten backen und auskühlen lassen.

Ps. Mit der Backzeit, wäre ich vorsichtig, ebenso würde ich evtl. die Temperatur nach 10 Min. etwas reduzieren. Das Eiweiß könnte dunkel werden, es braucht aber Zeit damit das Eiweiß gut trocknet.

Schokolade schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden und die Schokolade über die Kekse verteilen.