

Plätzchen mit Nougatfüllung

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Mehl
125	Gramm	Margarine (weich)
1	Stück	Eigelb
50	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
2	Prisen	Zimt
110	Gramm	Nougat (schnittfest)
80	Gramm	Haselnusskrokant
1	Essl.	Rum

Anleitung:

1. Schritt Die Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Zimt cremig rühren. Dann Eigelb und Mehl unterkneten. Den Teig zur einer Rolle Formen (von ca. 40 cm länge) und 1-2 Stunden kalt stellen.

2. Schritt 50 g Nougat im Wasserbad schmelzen lassen. 50 g Nusskrokant und der Rum unterrühren und die Masse 1/2 Stunden kühl stellen. Nun aus der Masse ca. 40 kleine Kugeln formen.

3. Schritt Den Teig ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Je ein Nougatkügelchen auf eine Teigscheibe legen, zusammendrücken und zur einer Kugel formen. Nun die Kugeln bei 160 Grad ca. 25 Minuten backen lassen.

4. Schritt 60 g Nougat schmelzen in einer kleinen Spritztüte füllen. Die Kugeln spritzen und mit den Restkrokant verzieren.