

Walnuss - Nougat Kugeln

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 40 Stück

TEIG

125	Gramm	Butter oder Margarine
50	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Zimt
1	Prise	Gewuerznelken
1	Prise	Kardamom (gemahlen)
1		Eigelb (Kl. M)
125	Gramm	Speisestaerke
50	Gramm	Mehl
1	Essl.	Milch

FUELLUNG UND DEKORATION

50	Gramm	Puderzucker
15	Gramm	Butter oder Margarine
50	Gramm	Walnusskerne Oel; zum Bearbeiten
100	Gramm	Nougatmasse
1	Essl.	Whisky-Sahne-Likoer (z. B. Baileys)

Anleitung:

1. Weiches Fett, Puderzucker, Vanillezucker und die Gewuerze mit den Quirlen des Handruehrers cremig ruehren, dann das Eigelb unterruehren. Speisestaerke und Mehl sieben und mit der Milch mit den Knethaken des Handruehrers unterarbeiten. Teig zu 2 Rollen von 20 cm Laenge formen, abgedeckt 2 Stunden kalt stellen.

2. Fuer die Fuellung den Puderzucker goldbraun karamelisieren lassen. Fett darin schmelzen, Walnuesse dazugeben und darin wenden, so dass sie vollstaendig vom Karamel ueberzogen sind. Auf ein geoeltes Backpapier geben und fest werden lassen. 30 g Walnusskrokant sehr fein hacken. 50 g Nougat ueber einem heissen Wasserbad geschmeidig ruehren. Gehackten Krokant und Likoer unterruehren, Masse zu 2 Rollen von 20 cm Laenge formen, 30 Minuten kalt stellen.

3. Teig und Nougatmasse in je 1 cm breite Scheiben schneiden. Je 1 Nougatscheibe auf eine Teigscheibe legen, mit dem Teig umhuelen und zu einer Kugel formen. Auf Bleche mit Backpapier setzen und 20 Minuten kalt stellen. Dann im heissen Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 140 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 10-12 Minuten backen. Vorsichtig vom Blech heben, auf Gittern auskuehlen lassen.

4. Den restlichen Nougat ueber einem heissen Wasserbad geschmeidig ruehren, in eine kleine, aus Backpapier gedrehte Spritztuetze fuellen und auf die Kugeln spritzen. Den uebrigen Krokant in Stuecke brechen und die Kugeln damit verzieren. Fest werden lassen, dann gut verschlossen lagern.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten (plus Kuehlzeiten)

Pro Stueck 0 g E, 4 g F, 8 g KH = 75 kcal (314 kJ)