

Nougat - Knöpfe

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Stück

		Gutes Gelingen!
120	Gramm	Warme Butter
40	Gramm	Vollrohrzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1	Stück	Eigelb
150	Gramm	Dinkelvollkornmehl
50	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
		Staubzucker zum Bestreuen
150	Gramm	Nougatcreme

Anleitung:

Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eigelb, Mehl und Nüsse unterkneten. Teig in Folie wickeln und 2 Stunden kalt stellen. 2 Teigrollen formen, jede in 20 Scheiben schneiden. Kugeln formen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit dem Kochlöffelstiel Mulden hineindrücken. Bei 180 Grad ca 10 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen. Mit dem Staubzucker bestäuben. Nougat leicht erwärmen und die Plätzchen damit füllen.