

Nougat - Tuffs

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Butter, weich
150	Gramm	Puderzucker, gesiebt
1	Pack.	Vanillezucker
3		Eigelb
225	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
1	Essl.	Gehäuft, Kakao
200	Gramm	Nussnougat
25	Gramm	Kuvertüre Kokosfett

Anleitung:

Butter schaumig rühren, Puderzucker und Vanillezucker zugeben. Eigelb und Mehl mit Backpulver ebenfalls. Dann den Kakao. Mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle Tuffs auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.

Bei 175-200°C 10-12 Minuten backen.

Nougat im Wasserbad geschmeidig rühren und auf die Hälfte der erkalteten Plätzchen streichen. Andere Hälfte aufsetzen. Kuvertüre mit etwas Kokosfett im Wasserbad weich rühren und einen Tupfen auf die Spitze setzen.