

Nuss - Nougat - Blüten

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 25 Portionen

200	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
70	Gramm	Puderzucker
		Puderzucker zum Bestäuben
100	Gramm	Haselnüsse; gemahlen
1	Prise	Backpulver
150	Gramm	Kalte Butter oder Margarine
1		Ei
1		Eigelb
2	Essl.	Nussnougatcreme nach Belieben mehr
2	Essl.	Pistazien

Anleitung:

Mehl, Salz, Puderzucker, Nüsse und Backpulver mischen. Mit Fett in Flöckchen und Ei zum glatten Teig verkneten. 1 Stunde kalt stellen.

Teig 3 bis 4 mm dick ausrollen. Die doppelte Menge Blüten, wie oben angegeben, ausstechen. Aus der Hälfte der Blüten Kreise (2cm Durchmesser) ausstechen. Teigreste mit verarbeiten.

Blüten mit Loch mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im heißen Backofen 10 bis 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Ganze Blüten mit Nougatcreme bestreichen. Offene Blüten daraufsetzen. Mit Pistazienhälften verzieren und mit Puderzucker bestäuben.
Zubereitungsz. 1 Stunde ohne Wartezeit E-Herd Grad 175 Gas-Herd
Stufe 2 Umluft Grad 150