

## Binas Nougat Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 40 Portionen

125	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1		Ei(er)
2		Eigelb
250	Gramm	Mehl, 2 TL Backpulver
		Für die Füllung:
200	Gramm	Nougat
1 1/2	Teel.	Zimt
		Für die Dekoration:
100	Gramm	Kuvertüre (Vollmilch)
2	Essl.	Krokant (Haselnuss)

### Anleitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen, danach Ei und Eigelb dazugeben und unterrühren. Dann das mit dem Backpulver vermischte Mehl untermischen. Den Teig in eine Folie gewickelt eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Nougat mit dem Zimt vermischen. Vom Teig einen TL (ich nehme meistens so ca. 14 oder 16 Gramm) austechen und einen Taler formen, in die Mitte des Talers nun ca. 1/2 TL Nougatmasse geben und den Teig darüber zusammendrücken, so dass die Nougatmasse komplett vom Teig eingeschlossen wird.

Das Ganze dann erst zu einer Kugel und danach leicht oval formen. Die fertig geformten Plätzchen nochmal eine halbe Stunde kalt stellen, da sie sonst beim Backen später ihre Form verlieren. Die Plätzchen dann im Backofen 8-10 Minuten bei 180 Grad (Umluft 160; Gas Stufe3) backen.

Wenn sie abgekühlt sind, mit der geschmolzenen Kuvertüre Schokoladenstreifen (Spritzbeutel) auftragen und die dann mit Haselnusskrokant bestreuen.