

Nougat-Zimt-Kugeln

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Nougat (Nussnougat)
125	Gramm	Butter
50	Gramm	Puderzucker
1/4	Teel.	Zimtpulver
1		Eigelb
175	Gramm	Mehl
50	Gramm	Schokoglasur
50	Gramm	Krokant

Anleitung:

Den Nussnougat in kleine Würfel schneiden und kühlstellen. Die Butter schaumig rühren und den Puderzucker und den Zimt unterrühren. Das Eigelb zur Masse geben und gut verrühren. Das Mehl unterkneten und den Teig zu einer Rolle formen und kühlstellen.

Die Teigrolle anschließend in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und die Nougatwürfel auf die Teigscheiben legen und mit dem Teig umhüllen. Die Kugeln bei 140°C (Umluft) ca. 20 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

Die Schokoglasur im Wasserbad schmelzen, danach in einen Gefrierbeutel füllen, die Spitze abschneiden und die Kugeln mit der Glasur überziehen. Den Krokant auf die noch feuchten Kugeln streuen und trocknen lassen.