

Nougathörnchen mit Chili und Gerösteten Kakaosplittern

Kategorien: Kategorie:plätz, Teig, Weihnachten, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

320	Gramm	Mehl
200	Gramm	Nougat
110	Gramm	Butter
30	Gramm	Puderzucker
1	Stück	Ei
1	Stück	Eigelb
20	Gramm	Kakaonibs
1/2	Stück	Chilischote (gehackt, fein)

Anleitung:

1. Schritt Die Butter mit dem Zucker und dem Nougat verkneten. Das Ei und Eigelb zugeben und zum Schluss das Mehl mit der Chilischote und den gerösteten Kakaosplittern unterheben. Den Teig für 2 Stunden kalt stellen.
2. Schritt Den Teig zu dünnen Rollen formen, diese in 4 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas spitz rollen und zu Hörnchen biegen. Im Ofen bei 180 Grad 10 min backen.