

Nougatkugeln



200 g Nuss-Nougat
300 g Weizenmehl
½ TL Backin
100 weiche Butter
½ TL Zimt
1 P. Vanillinzucker
1 Ei

Füllung: 200 g Nuss-Nougat

Verzieren: Zartbitter-Kuvertüre, 25 g gehackte Pistazien

Nougat in sehr kleine Stückchen schneiden. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie ca. 30 min. kalt stellen.

In der Zwischenzeit Nougat für die Füllung in 80 kleine Stücke schneiden und kalt stellen.

Den gekühlten Teig in 80 gleich große Portionen teilen, am besten Rollen formen und diese teilen. Teigstücke in der Hand flach drücken, das Nougatstückchen daraufsetzen, mit dem Teig umschließen zu Kugeln formen. Kugeln auf das Backblech setzen und backen (ca. 12 min).

Ober-/Unterhitze: etwas 180°C

Heißluft: etwa 160°C

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit besprenkeln und mit Pistazien bestreuen.

www.leckerekekse.de