

Gefüllte Nougattaler

Ein gigantisches Nougaterlebnis sind diese Plätzchen. Müsst Ihr versuchen 😊

Zutaten für den Teig:

200g Butter
75g Zucker
175g gemahlene Haselnüsse
1 Ei
½ TL Backpulver
1 TL Vanillepaste oder 1 Pck. Vanillezucker
250g Mehl

Zum Füllen:

400g Nougat



Backzeit: bei 160° Umluft für ca. 10 Minuten

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen glatten Teig herstellen und diesen für ca. 1 Std. in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank kühlen.

Rollte nun den Teig portionsweise aus und stecht ca. 3cm große Kreise aus. Legt die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt diese bei 160° Umluft für ca. 10 Minuten goldgelb. Die Plätzchen nach dem Backen komplett auskühlen lassen.

Den Nougat in der Mikrowelle bei 400 Watt ca. 1 Minute cremig werden lassen, so lässt er sich besser auf den Plätzchen verteilen. Gebt nun ca. ½ TL Nougat auf einen Kreis und legt einen zweiten obendrauf. Es dauert etwas bis die Plätzchen wieder fest sind.

Gutes Gelingen!!!