

Nougat-Plätzchen

Zutaten:

- 6 Eiweiß
- 120 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 260 g Mehl (405)
- 250-300 g Nougatschokolade

Info: Du findest diese in jeder guten Backabteilung. Ansonsten kannst du auch eine gewöhnliche Nougatschokolade verwenden.

- Puderzucker



Zubereitung:

1. **Eiweiß steif schlagen.**
2. Haselnüsse, Butter, Zucker und Mehl miteinander verrühren.
3. Eischnee unterheben.
4. Backblech mit Backpapier auslegen.
5. **Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen!**
6. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7 mm) füllen.
7. Ø 2 cm große Teigportionen auf das Backpapier spritzen. Abstand lassen.
8. **10 Minuten backen!**
9. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
10. Plätzchen vollständig abkühlen lassen.
11. Nougat im Wasserbad schmelzen.
12. Flüssiges Nougat in einen Spritzbeutel füllen.
13. Die Hälfte der Plätzchen umdrehen und mit einem großen Tropfen Nougat versehen. Ein zweites Plätzchen mit der flachen Seite drauflegen und fest drücken.
14. 1-2 Stunden kalt stellen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptinfos:

- Menge: ca. 80 Stück
- Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
- Schwierigkeitsgrad: leicht

