Rezept

Spitzbuben mit Nougatfüllung

Ein Rezept von Spitzbuben mit Nougatfüllung, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
100 g	feiner Zucker
1	Ei
150 g	Nussnougat
	Ausstechformen (rund mit gewelltem Rand, ca. 5 cm Ø; kleine Buchstaben, Tannenbäume oder Sterne)
150 g	kalte Butter
2 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Butter in Flöckchen, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz auf eine Arbeitsfläche häufen. Alles mit einem großen Messer fein hacken und rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 2 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, mit der Ausstechform 70 Kreise ausstechen. Aus der Hälfte der Teigkreise in der Mitte kleine Buchstaben, Tannenbäume oder Sterne ausstechen.

3. Die Plätzchen auf das Blech legen und im Backofen (Mitte) in 10-12 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Inzwischen das Nougat in kleine Würfel schneiden und in einem Topf unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Mit einem Teelöffel jeweils etwas Nougat auf den Plätzchen ohne Motiv verteilen. Die Plätzchen mit Motiv mit Puderzucker bestäuben, dann auf die Plätzchen mit Nougat setzen und leicht andrücken. Das Nougat fest werden lassen.