

Rezept

Nougat-Husaren

Ein Rezept von Nougat-Husaren, am 23.04.2024

Zutaten

180 g Mehl	50 g Puderzucker
25 g Kakaopulver	½ TL Zimtpulver
Salz	130 g kalte Butter
100 g Nougat	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal, 3 g F, 1 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Mehl, Puderzucker, Kakao, Zimt und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zufügen. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle (2 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in 1 cm breite Scheiben schneiden und diese zu Kugeln rollen. Dann mit dem Stiel eines Holzkochlöffels bis zur Hälfte eine Mulde in die Kugeln drücken. Die Plätzchen auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen. Wenn die Mulden nicht tief genug sind, sofort mit dem Holzlöffelstiel nochmals leicht nachdrücken. Die Plätzchen dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Inzwischen den Nougat in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. (Alternativ in der Mikrowelle in Etappen von ca. 20 Sek. schmelzen. Vorsicht: Der Nougat verbrennt sehr schnell.) Den geschmolzenen Nougat in ein Spritztütchen füllen und in die Mulden der Plätzchen spritzen. (Alternativ Nougat mit einem Teelöffel in den Mulden verteilen.) Fest werden lassen.