

Rezept

Schnelle Nougatkipferl

Ein Rezept von Schnelle Nougatkipferl, am 09.09.2024

Zutaten

100 g Mehl	100 g gemahlene Nüsse (z. B. Mandeln, Haselnuss-, Cashewnuss- oder Walnuskerne)
50 g Zucker	1 Prise Salz
50 g kaltes Nussnugat Puderzucker zum Bestäuben	80 g kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl mit Nüssen, Zucker und Salz mischen und auf eine Arbeitsfläche häufen. Das Nugat mit einer Küchenreibe fein dazureiben. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Alles mit einer Palette durchhacken, dann rasch zu einem Mürbeteig verkneten.
2. Den Teig zu einer Rolle (ca. 3 cm Ø) formen, diese in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Teigstücke so zu 7-8 cm langen Rollen formen, dass sie an beiden Enden spitz zulaufen. Auf die Bleche legen und den Teig zu Hörnchen biegen.
3. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen ca. 20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.