

NOUGATPLÄTZCHEN MIT HASELNÜSSEN



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Beim Plätzchenbacken muss man nur wenige Dinge beachten, um leckere, feine Kekse zu machen. Wichtig ist beim Mürbeteig vor allem, dass die Zutaten richtig schön kalt sind und schon kann es losgehen. Diese Plätzchen bestehen aus meinem zarten 1-2-3 Mürbeteig, der mit Haselnüssen verfeinert wird. Sie werden mit cremigem Nougat gefüllt und mit knackigen Nüssen ummantelt. Perfekt für jeden Plätzchenteller und alle Nougatliebhaber.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H



Kühlzeit
2.5 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

TEIG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig.



Nach Belieben kannst du die Haselnüsse auch vorher noch in einer Pfanne anrösten. Dann schmecken die Plätzchen noch aromatischer. Lasse die Haselnüsse nach dem Anrösten komplett abkühlen.



Forme den Teig zu einer langen Rolle und wickle ihn in eine Bienenwachstuch oder Frischhaltefolie fest ein. Lege die Rolle nun für etwa 1-2 Stunden in das Gefrierfach.

TEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 300 g** Mehl
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 1** Eigelb
- 200 g** Haselnüsse (gemahlen)

ZUM BESTREICHEN UND FÜLLEN:

- 1** Eiweiß
- 100 g** Haselnüsse (gehackt)
- 200 g** Nougat

OFEN VORHEIZEN

Heizen den Ofen auf 180°C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 200°C O/U backen.

PLÄTZCHEN VORBEREITEN

Bestreiche die Außenseite der ausgepackten Rolle mit dem Eiweiß. Wälze die Rolle anschließend in den gehackten Haselnüssen. Schneide die Rolle in etwa 0,5 cm Scheiben und lege sie mit Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen für 12-15 Minuten. Nimm die Kekse aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

PLÄTZCHEN FÜLLEN

Schmilz den Nougat in einer Dosierflasche oder in einem Spritz-/Gefrierbeutel. Verteile den Nougat gleichmäßig auf der Hälfte der Plätzchen. Lege nun jeweils einen zweiten Keks als Deckel auf. Stelle die Kekse für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank und lasse den Nougat festwerden. Luftdicht verpackt bleiben die Kekse mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!