

BUNTER PLÄTZCHEN-TELLER / NOUGATHERZEN



Für diese drei Plätzchensorten benötigt man nur einen Grundteig: das ist der 1-2-3 Mürbeteig, welcher aus einem Teil Zucker, zwei Teilen Butter und drei Teilen Mehl besteht. Dieser Teig wird dann mit drei verschiedenen Geschmacksrichtungen verfeinert: einmal als Engelsaugen mit Gelee und Haselnüssen, Nougatherzen mit Zartbitterkuvertüre und Kaffee-Taler mit dekorativer Glasur.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
8 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

VORBEREITUNG

Verrühre den Zucker mit der Butter und füge das Mehl, Salz, Vanilleextrakt und den Zimt hinzu. Knete daraus schnell einen Mürbeteig. Decke den Teig ab und stelle ihn für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Nimm ihn dann aus dem Kühlschrank heraus und knete ihn gut durch.

ZUBEREITUNG

Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf 5 mm Stärke aus. Stich die Herzen aus und lege sie auf eine Backfolie. Stelle die Herzen vor dem Backen für 30 Minuten in den Kühlschrank, damit sie beim Backen ihre Form behalten. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 8-12 Minuten und lasse sie anschließend abkühlen. Schmilz den Nougat und fülle ihn in einen Spritzbeutel ohne Tülle oder einen Gefrierbeutel. Sobald der Nougat nicht mehr zu flüssig ist kannst du eine Ecke abschneiden und den Nougat auf der Hälfte der Herzen verteilen. Setze vorsichtig die übrigen Herzen als Deckel auf. Kühle die Nougatherzen für etwa 30 Minuten. Schmilz die Kuvertüre mit dem Kokosfett und tauche eine Hälfte in hinein. Lasse die Plätzchen abkühlen.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

1-2-3 MÜRBETEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter
- 300 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zimt

GLASUR:

- 200 g** Nougat
- 200 g** Zartbitterkuvertüre
- 10 g** Kokosfett (zum Weichkneten)



Tipps zum Kuvertüre-Schmelzen mit dem richtigen Glanz gibt's im Video