NOUGAT PLÄTZCHEN AUS DER GEBÄCKPRESSE

Zarte Mürbteigplätzchen mit Nougat und Zimt. Diese Plätzchen sind super schnell und kinderleicht hergestellt. Der Teig wird in eine Gebäckpresse gefüllt und auf das Blech gedrückt.

Zubereitungszeit
20 Minuten

Back-/Kochzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 45

ZUBEREITUNG

Schmilz den Nougat zusammen mit der Butter in einem Topf. Verrühre es anschließend mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Füge noch etwas Buttermilch hinzu, falls der Teig zu fest sein sollte. Fülle den Teig in eine Gebäckpresse und drücke die Plätzchen auf ein Backblech ohne Backpapier. Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 180° O/U für etwa 10 Minuten. Lasse sie danach vollständig abkühlen.

TEIG:

- [ ] **100 g** Nougat
- [ ] **200 g** Butter (weich)
- [ ] **70 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **½ TL** Zimt
- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **300 g** Mehl
- [ ] **50 g** Haselnüsse (gemahlen)
- [ ] **50 ml** Buttermilch