

NOUGAT-KÜSSCHEN



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Diese zarten Schokoladenküsschen mit cremiger Nougatfüllung dürfen da natürlich nicht fehlen. Zubereitet werden sie ganz einfach und unkompliziert mit der Gebäckpresse. Perfekt für jeden Plätzchenteller und alle Nougatliebhaber.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C H



Kühlzeit
1 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 160°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 180°C O/U backen.

TEIG

Verrühre die Butter gemeinsam mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und Salz kurz geschmeidig. Rühre dann die Eigelbe nacheinander ein. Mische das Mehl mit dem Kakao, Zimt, Backpulver und den Haselnüssen und rühre die Zutaten kurz in den Teig ein. Fülle den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder in eine Gebäckpresse. Falls der Teig zu fest ist kannst du etwas Milch dazu geben. Spritze nun kleine Blumen oder Kreise auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und backe sie anschließend direkt im vorgeheizten Ofen für 9-12 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.



Nimm ganze Haselnüsse und mahle sie selber fein, nach Belieben kannst du die gemahlene Haselnüsse auch vorher noch in einer Pfanne anrösten. Dann schmecken die Plätzchen noch aromatischer. Lasse die Haselnüsse nach dem Anrösten komplett abkühlen.

TEIG:

- ☐ **225 g** Butter
- ☐ **100 g** Puderzucker
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **3** Eigelbe
- ☐ **200 g** Mehl
- ☐ **40 g** Kakao
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **¼ TL** Zimt
- ☐ **125 g** Haselnüsse (gemahlen)

FÜLLUNG:

- ☐ **200 g** Nougat

FERTIGSTELLEN

Fülle den Nougat in eine Dekorierflasche oder in einen Spritz-/ Gefrierbeutel und lasse den Nougat entweder in der Mikrowelle oder in einem warmen Wasserbad schmelzen. Gib nun jeweils einen Klecks Nougat auf einen Keks und setze einen weiteren als Deckel darauf. Lasse den Nougat festwerden. Nach Belieben können die Kekse noch mit weißer Kuvertüre verziert werden. Luftdicht verpackt bleiben die Kekse mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!