

Nougat-Küsschen

Für die Nougat-Küsschen brauchst du:

175 g Butter (zimmerwarm) oder Margarine

150 g gesiebter Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eigelb (Größe M)

250 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

1 EL Kakaopulver

Für die Füllung:

200 g Nuss-Nougat oder Nougat-Creme nach Wahl

50 g Kuvertüre

Zubereitung:

1. Die Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine und den Rührbesen auf höchster Stufe cremig schlagen.
2. Den Puderzucker portionsweise hinzufügen und auch den Vanillezucker unterrühren
3. Die Eigelbe einzeln unterrühren (jedes ca. 30 Sekunden)
4. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen und ebenfalls portionsweise unterrühren.
5. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Stermentülle füllen und die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen (Durchmesser ca. 2 cm).
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze bzw. 180°C Umluft für ca. 10 - 12 Minuten backen.
7. Das Nuss-Nougat im Wasserbad bei gemäßigter Hitze schmelzen und die Hälfte der abgekühlten Nougat-Küsschen bestreichen und mit einem zweiten Plätzchen abdecken.
8. Kuvertüre ebenfalls in einem Behälter im Wasserbad schmelzen und mit einem Teelöffel die fertigen Plätzchen besprenkeln.
9. Leckere Adventzeit wünscht dir Bettina von diealltagsfeierin.de