

Nougatkugeln

Zutaten für die Nougatkugeln (ein Blech):

- 100 g Nougat
- 150 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 1 Prise Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Füllung:

- 100g Nougat, entweder echtes Nougat oder Backnougat. Je nach Geschmack!

Für die Dekoration der Kugeln:

- 25 g Kuvertüre (nach Wahl, Zartbitter/Krokant, lecker auch die Kombi: Weiße Schoki/Pistazie)
- Haselnusskrokant oder gehackte Pistazie

Anleitung:

1. Nougat für den Teig in kleine Stücke schneiden, Mehl und Backpulver in der Rührschüssel miteinander vermischen.
2. Dann die übrigen Zutaten – auch die Nougatstücke – hinzu und zu einem glatten Teig kneten. (Achtung! Das Nougat für die Füllung nicht mit einarbeiten :)).
3. Den Teig in den Kühlschrank (min 30Minuten), mit Frischhaltefolie abdecken. Die 100g Nougat für die Füllung in etwa 40 gleich große Stücke schneiden und ebenfalls kaltstellen.
4. Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig in 40 gleich große Portionen teilen.
6. Die Teigstücke zu Kugeln formen, plattdrücken, ein Nougatstückchen in die Mitte legen und zur Kugel formen. Backblech mit Backpapier belegen und die Kugeln mit etwas Abstand setzen.
7. 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen - auf Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Kuvertüre über die erkalteten Kugeln sprengen, mit Pistazien oder Krokant verzieren.
9. Ready to eat – guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*.