

Haselnuss-Nougat-Plätzchen

Ein Rezept von Domkapitular Dr. Christof May

Zutaten:

Teig:	
200 g	Butter
1	Ei
75 g	Zucker
1 PCK	Vanillezucker
250 g	Mehl
Halber TL	Backpulver
150 g	Gemahlene Haselnüsse
Füllung:	
200 g	Haselnuss-Nougat-Masse
200 g	Vollmilchkuvertüre



Und so geht's:

Schritt 1:

Alle Zutaten nacheinander vermischen und zu einem Teig verarbeiten.

Schritt 2:

Den Teig über Nacht kaltstellen.

Schritt 3:

Am nächsten Tag den Teig durch die Mühle mit flachem Vorsatz auf eine Länge von 4 bis 5 cm drehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Schritt 4:

Die Plätzchen bei 175 Grad Heißluft für 8 bis 10 Minuten backen.

Schritt 5:

Wenn die Plätzchen ausgekühlt sind, werden sie mit Haselnuss-Nougat-Masse bestrichen, um dann das andere Plätzchen daraufsetzen.



TIPP: „Ich empfehle hier die Haselnuss-Nougat-Masse von Dr. Oetker. Die würde ich vor dem Verwenden etwas geschmeidig machen.“

Schritt 6:

Anschließend eine Seite des Doppelgebäcks zur Hälfte in Vollmilchkuvertüre tauchen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!