

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Nougatplätzchen

Nougatplätzchen

Zutaten:

250 Gramm Mehl
200 Gramm Nougat
200 Gramm Butter
150 Gramm gemahlene Haselnüsse
75 Gramm Zucker
1 Ei
1/2 Teelöffel Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Nüsse mischen. Weiches Fett und Ei zugeben.

Zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten. Mindestens eine Stunde kalt stellen.

Den Teig auf wenig Mehl drei Millimeter dick ausrollen. In Quadrate schneiden (oder mit Förmchen Kreise, Herzen, Sterne ausstechen).

Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. In den Backofen schieben und auf 200°C schalten. Etwa 17 Minuten backen (die nächsten Bleche nur zwölf Minuten).

Abkühlen lassen. Nougat im Wasserbad schmelzen. Jeweils zwei Plätzchen mit etwas Nougat zusammensetzen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/nougatplaetzchen>