

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](http://Weihnachtsplaetzchen.de).

---

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