

Gestreifte Cashew-Nougat-Plätzchen

Knusprige Plätzchen mit Cashewkernen und Nuss-Nougat zu Weihnachten

etwa 70 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Heller Knetteig:

50 g ungesalzene Cashewkerne
75 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g weiche Butter oder
Margarine
1 EL Wasser

Dunkler Knetteig:

50 g ungesalzene Cashewkerne
75 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
30 g weiche Butter oder
Margarine
50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
1 Eigelb (Größe M)
etwa 2 EL Wasser

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)
etwa 12 Papierbackförmchen

Zum Verzieren:

100 g Nougatschokolade

1 Vorbereiten:

Cashewkerne für den hellen und dunklen Knetteig mahlen.

2 Heller Knetteig und dunkler Knetteig:

Mehl mit Backin jeweils in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (nur so viel Wasser zugeben, dass beide Teige knetbar bleiben) und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu einem Rechteck (35 x 30 cm) ausrollen. Hellen Teig dünn mit Eiweiß bestreichen, dunklen Teig auflegen, etwas andrücken und ebenfalls mit Eiweiß bestreichen. Teigplatte von der langen Seite her aufrollen und in Frischhaltefolie gewickelt 1-2 Std. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Kalte Rolle mit einem scharfen Messer längs halbieren, jede Hälfte in knapp 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Teigscheiben auf das Backblech legen und backen.

Backzeit: etwa 12 Minuten

Plätzchen mit Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 **Verzieren:**

Nougatschokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Plätzchen an einer Ecke damit bestreichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahren.
- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die Plätzchen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

