

Nougat-Cremesterne

Knusprige Nougatplätzchen für das Weihnachtsfest

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Stern-Ausstecher in 3 verschiedenen Größen (Ø etwa 7 cm, 5 cm, 2,5 cm)

Knetteig:

175 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 Ei (der Größe M)
50 g weiche Butter oder Margarine
50 g weiche Nuss-Nougat-Creme

Füllung:

etwa 50 g weiche Nuss-Nougat-Creme

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit den 3 verschiedenen Ausstechern jeweils etwa 20 Sterne ausstechen. Sterne auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



3 Füllung:

Nuss-Nougat-Creme in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und Plätzchen mit der Creme zusammensetzen. Plätzchen nach Belieben mit Cremetuffs verzieren und mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Plätzchen zunächst ungefüllt aufbewahren (etwa 2 Wochen) und erst später mit Nuss-Nougat-Creme zusammensetzen.

