

# Nougat-Plätzchen

Die leckeren Nougatplätzchen sind super einfach zubereitet und schmecken garantiert jedem - Nougat Plätzchen Rezept.

etwa 60 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 EL Milch

150 g weiche Butter oder Margarine

### Füllung:

100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

### Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter

## Wie backe ich einfache Nougat-Plätzchen?:

### 1 Mürbeteig zubereiten:

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. Den Teig halbieren und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen. Die Rollen etwa 1 Std. abgedeckt in den Kühlschrank legen, bis der Teig hart geworden ist.

### 2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 3 Die Rollen in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 13 - 15 Min.**



Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### 4 Plätzchen füllen:

Nuss-Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. In einen kleinen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und auf die Hälfte der Plätzchen einen Klecks Nougat geben. Jeweils einen zweiten Keks auflegen und etwas festdrücken. Nougat fest werden lassen.

#### 5 Nougat-Plätzchen verzieren:

Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Nougat-Plätzchen zur Hälfte darin eintauchen. Die Kuvertüre fest werden lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, können die nächsten Plätzchen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereitet werden. Dann einfach das Backpapier auf das Blech ziehen.
- Nach Belieben die Nougat-Plätzchen nur mit geschmolzener Kuvertüre besprenkeln.

