

Nougatkugeln

Einfache Kekse mit einem Nougatkern und Schokolade verziert.

etwa 80 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

300 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g weiche Butter oder Margarine

½ TL gemahlener Zimt

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

Füllung:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

etwa 25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie backe ich schnell und einfach leckere Nougatkugeln?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Nougat in sehr kleine Stückchen schneiden. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

3 In der Zwischenzeit Nougat für die Füllung in 80 kleine Stückchen schneiden und kalt stellen.



4 Füllung zubereiten:

Den gekühlten Teig in 80 gleich große Portionen teilen, am besten Rollen formen und diese teilen. Teigstücke in der Hand flach drücken, das Nougatstückchen daraufsetzen, mit dem Teig umschließen und zu Kugeln formen. Kugeln auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

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

5 Verzieren:

Kuvertüre fix in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Beutel eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen damit besprenkeln und mit Pistazien bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahren.

