





# Nougatwölkchen

Zartes Eiweißgebäck mit Nougatfüllung

etwa 60 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

### Knetteig:

150 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
3 Eigelb (Größe M)  
80 g weiche Butter oder Margarine

### Belag:

etwa 100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
3 Eiweiß (Größe M)  
100 g Zucker

### Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre  
fix Zartbitter

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 140 °C**  
**Heißluft etwa 120 °C**

## 2 Knetteig:

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. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, Taler (Ø 4 cm) ausstechen und auf das Blech legen.

### 3 Belag:

Nougat in so viele kleine Würfel schneiden wie Taler vorhanden sind. In die Mitte jeden Talers einen Nougatwürfel setzen. Eiweiß mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 8 mm) geben. Tuffs so aufspritzen, dass die Nougatwürfel vollständig bedeckt sind. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

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

### 4 Verzieren:

Kuvertüre fix in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden. Kuvertüre über die Plätzchen sprengeln und fest werden lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Baisermasse können Sie auch mit einem Gefrierbeutel auf die Plätzchen spritzen.
- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 1 Woche haltbar