

Nougatwölkchen

Das zarte Eiweißgebäck mit cremiger Nuss-Nougat Füllung schmeckt wie Feenküsse und sind einfach himmlisch!

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Mürbeteig:

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

Nougat-Füllung:

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

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

Wie mache ich leckere Nougatwölkchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 140 °C

Heißluft etwa 120 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

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 Nougat-Füllung zubereiten:

Nougat in so viele kleine Würfel schneiden wie Taler vorhanden sind. In die Mitte jeden Talers einen Nougatwürfel setzen.



4 Eiweißmasse zubereiten:

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. Tufts so aufspritzen, dass die Nougatwürfel vollständig bedeckt sind. Anschließend die Nougatwölkchen backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

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

5 Nougatwölkchen 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 sind die Nougatwölkchen etwa 1 Woche haltbar.

