





# Weihnachtliches Spritzgebäck

Das beliebte Weihnachtsgebäck mit Nougat und weißer Schokolade

etwa 75 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Rührteig:**  
150 g weiche Butter oder  
Margarine  
100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
125 g Puderzucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Weihnachts-Aroma  
300 g Weizenmehl  
6 EL Milch

**Zum Verzieren:**  
100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
25 g weiße Schokolade

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine und Nougat in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker nach und nach mit Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in kleinen Mengen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen (Ø 7 mm) und "wellenförmig" (etwa 4 cm lang) auf das Backblech spritzen. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

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



**3 Verzieren:**

Nougat grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Plätzchen in etwas Nougat tauchen und auf Backpapier legen. Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. In ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Plätzchen dekorativ verzieren und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 3 Wochen haltbar.

