

Duchesses mit Nougatfüllung

Gebäck » Kekse

Zutaten (60 Stück)

- » 50g gem. Haselnüsse
- » 2 Eiweiß
- » 100g Zucker
- » 1/2 Vanilleschote(n)
- » 1 EL Mehl
- » 1/4 TL Zimt
- » 110g Nussnougat
- » 1 EL Kakao

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, abkühlen lassen. Ofen auf 100°C vorheizen.
2. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und das Vanillemark zufügen. Die Masse weiterschlagen, bis sie ganz fest ist und sich Spitzen bilden. Haselnüsse, Mehl und Zimt mischen, unterheben.
3. Die Masse sofort in einen Spritzbeutel füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech etwa kirschkroße Tupfen spritzen, ca. 20min mehr trocknen als backen.
4. Nougat im Wasserbad schmelzen und wieder leicht fest werden lassen. Die Unterseite eines Plätzchens mit Nougat bestreichen, ein zweites Plätzchen dagegen drücken. Mit den übrigen Plätzchen ebenso verfahren. Duchesses mit dünnen Papierstreifen als Schablone belegen und mit Kakao bestäuben.

Nährwerte: 25kcal/E1g/F1g/KH3g pro Stück

angelegt am: 13.12.2004

Rezept-Nr: 1367

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke