

Schokoladen-Nougat-Herzen

Gebäck » Kekse

Zutaten (70 Stück)

- » 100g Butter/Margarine
- » 200g Nussnougat
- » 1 Ei(er)
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Msp. Salz
- » 300g Mehl
- » 1/2 TL Backpulver
- » 250g Puderzucker
- » 6 EL Zitronensaft
- » 1/2 TL Kakao

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Fett und Nougat verkneten. Ei, Vanillinzucker und Salz zufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterkneten. Teig abgedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1/2cm dick ausrollen. Sterne und Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 12min backen. Auskühlen lassen.

3. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Etwa 2EL abnehmen, mit Kakao vermischen. Plätzchen mit weißem Guss bestreichen. In den hellen Guss einen Tropfen Kakaoguss setzen, mit einem spitzen Hölzchen auseinanderziehen. Plätzchen trocknen lassen.

Nährwerte: 60kcal/E1g/F2g/KH8g pro Stück

angelegt am: 23.11.2003

Rezept-Nr: 735

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