



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

8. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Klara Fichtner aus Gaimersheim - sie stellt ihre Nougatplätzchen vor

Zutaten

250 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
200 g Butter
150 g Haselnüsse
(geröstet und gemahlen)

200 g Nussnougat
200 g Kuvertüre

Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben. Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Ei, Butter und Haselnüsse hinzugeben. Alles rasch zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig mit Folie abdecken und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Teig portionsweise dünn ausrollen. Dann Quadrate mit einer Kantenlänge von ca. 4 cm herstellen. Dafür kann entweder ein Ausstechförmchen oder ein Teigrädchen mit Lineal (geht schneller) verwendet werden. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 170°C acht bis zehn Minuten backen.

Nach dem Auskühlen jeweils zwei Plätzchen mit weicher Nougatmasse zusammensetzen. Zum Schluss werden die Plätzchen mit einer Ecke zur Hälfte in die geschmolzene Kuvertüre getaucht und zum Trocknen auf ein Butterbrotpapier gelegt.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Klara Fichtner