

## Winterliche Nougat-Plätzchen

Nougat-Knetteig dekoriert mit Fondant

etwa 20 Stück



gelingt leicht

40 Minuten



### Für das Backblech

Backpapier

### Knetteig

200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
1 EL Dr. Oetker Kakao  
1 Ei (der Größe M)  
100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
50 g weiche Butter oder Margarine

### Zum Verzieren

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit  
Schokoladen-Geschmack  
20 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Rot

### 1 Vorbereiten

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Knetteig

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Etwa 20 runde Plätzchen (Ø etwa 7,5 cm) ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

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



## 3 Verzieren

Fondant-Decke abrollen und mit einem gezackten Ausstecher (Ø etwa 6 cm) die gleiche Anzahl Taler wie Plätzchen ausstechen. Die Taler mit der weißen Zuckerschrift auf den Plätzchen festkleben. Mit der dunklen Zuckerschrift die Äste malen. Aus dem roten Fondant kleine Kügelchen formen und auf den Zweigen festkleben.

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 1 Woche aufbewahren.

