


Nougatwölkchen

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für das Backblech:**

Backpapier

Knetteig:

150 g Weizenmehl

1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

3 Eigelb (Größe M)

80 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

etwa 100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

3 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 140°C**Heißluft: etwa 120°C****2 Knetteig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, Taler (Ø 4 cm) ausstechen und auf das Blech legen.

3 Belag:

Nougat in so viele kleine Würfel schneiden wie Taler vorhanden sind. In die Mitte jeden Talers einen Nougatwürfel setzen. Eiweiß mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 8 mm) geben. Tufts so aufspritzen, dass die Nougatwürfel vollständig bedeckt sind. Backen.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 40 Min.**

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

4 Verzieren:

Kuvertüre fix in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden. Kuvertüre über die Plätzchen sprengen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Baisermasse können Sie auch mit einem Gefrierbeutel auf die Plätzchen spritzen.
- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 1 Woche haltbar

