Nah&Frisch



Melanie Wuscher und Anja Foltin | User

Nougat Schiffchen

Kuchen & Gebäck | Kekse | Österreichisch | Weihnachten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Alle Zutaten mit einander vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig ca. 1 Stunde kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Schiffchen ausstechen und auf das Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen Ober-/Unterhitze: 160° C ca. 12-15 Min. backen. Kekse mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Füllung: Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen. Die übrigen Plätzchen mit der Unterseite darauflegen und leicht andrücken.

Verzieren: Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Gefüllte Plätzchen zur Hälfte in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, auf einen Kuchenrost, mit Backpapier belegt, legen und mit den Perlen bzw. Streusel bestreuen und den Guss fest werden lassen.

Zutaten

- 250 g Mehl
- 90 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Pkg, Vanillin Zucker
- 125 g weiche Butter oder Margarine
- Füllung:
- 100 g Nuss-Nougat
- Zum Verzieren:
- 150 g Kuvertüre Vollmilch
- Silberperlen
- Streusel