

Knusper-Nougat-Engelsaugen

Kuchen & Gebäck

Jause

Kekse

Weihnachten

Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für den Mürbteig zuerst alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem K-Haken einer Küchenmaschine, den Knethaken eines Handrührgerätes oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig anschließend zu einer Kugel formen, gut verpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor-heizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Waffelböden zu kleinen Bröseln zerbrechen und das Eiweiß mit etwas Wasser verquirlen.

Den Mürbteig in 10 g schwere Portionen einteilen. Die Portionen zu Kugeln formen, in das Eiweiß tauchen und in den Waffelbröseln wälzen. Die Knusperkugeln anschließend auf die vorbereiteten Backbleche setzen und in die Mitte mit dem Stiel eines Kochlöffels vorsichtig kleine Mulden drücken.

Die Engelsaugen im vorgeheizten Backofen ca. 18–20 Minuten nicht zu dunkel backen und vollständig auskühlen lassen.

Die Haas Nougatcreme leicht erwärmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Engelsaugen mit der Nougatcreme füllen, gut abkühlen lassen und anschließend bis zum Servieren in einer Keksdose aufbewahren. Dort halten sie mindestens 4 Wochen lang.



Zutaten

Zutaten ca. 60 Stück

Für die Engelsaugen:

240 g Weizenmehl Type 480

190 g kalte, gewürfelte Butter

80 g Staubzucker

40 g gemahlene Haselnüsse

1 Pkg. Haas Vanillinzucker

1 Eigelb

Außerdem:

1 Eiweiß

2 Stk. Haas Waffelböden

Haas Nougatcreme