

## Nougat-Pistazien-Herzen

Kuchen &amp; Gebäck

Kekse

Weihnachten

Winter

### Zubereitung

**Schwierigkeit:** ● ● ● ○ ○

Nougat im Schneekessel über einem Wasserbad schmelzen.

Butter schaumig schlagen, Salz, Vanillezucker, Staubzucker und lauwarmen Nougat zugeben. Alles gut vermischen. Mehl, Eier und Backpulver zugeben. Verkneten und eine Stunde kaltstellen. Teig dünn ausrollen, herzförmige Kekse ausstechen.

Kekse im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 15 Min. backen. Auskühlen lassen. Mit einem Schneebesen Staubzucker in Zitronensaft auflösen, sodass eine cremige Glasur entsteht.

Herzen in die Zitronenglasur tauchen und mit zerkleinerten Pistazien garnieren.



### Zutaten

Zutaten für 6 Backbleche

Teig:

300 g Nougat

200 g weiche Butter

100 g Staubzucker

600 g Fini's Feinstes Weizenmehl, universal

1 Packung Vanillezucker

3 Eier

5 g Backpulver

1 gute Prise Salz

Außerdem:

200 g Staubzucker

Saft einer Zitrone

20 g Pistazien