

Alexandra Seidel

Nougat Bussert

ZUBEREITUNG

★ 40 Stück

ZUTATEN

Für den Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 40 g gemahlene Haselnüsse
- Vanillepaste oder Vanilleextrakt nach Geschmack

Für das Nougat-Topping

- 400 g Nougat
- 2 TL Butter

Zum Überziehen

- Kuchenglasur nach Packungsanleitung

1. Alle Zutaten zu einem festen Mürbeteig verkneten.
2. Teig ca. 30 Minuten kaltstellen.
3. Auf ca. 3 mm ausrollen.
4. Mit einem 4 cm Ausstecher Kreise ausstechen.
5. Bei 170 °C Ober-/Unterhitze für 5–6 Minuten backen.
6. Vollständig auskühlen lassen.
7. Nougat in kleine Stücke schneiden.
8. Maximal 30 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen.
9. Butter hinzufügen und mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen.
10. Konsistenz prüfen: spritzfest, nicht flüssig.
 - Wenn zu weich → kurz in den Kühlschrank stellen.
11. In einen Spritzbeutel füllen (Lochtülle optional).
12. Ein kleines Häubchen bzw. einen „Turm“ auf jeden Keks spritzen.
13. Plätzchen 2–3 Minuten kühlen, bis die Masse stabil ist.
14. Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen.
15. Nougat Bussert in die Schokolade tauchen.
16. Zum Trocknen absetzen.