

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