

Nougatbäumchen

[Dessert](#)[Brot&Gebäck](#)[Kekse](#)[Süße Gerichte](#)[Vegetarisch](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)

ZUBEREITUNG



Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma cremig aufschlagen. Das Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Jeweils die Hälfte der Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und ca. 12 Min. bei 200 °C backen. Das Biskuit sofort auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen. Das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig abziehen. Diesen Vorgang noch 1 mal wiederholen. Für die Creme Obers mit Sahnesteif nach Vorschrift auf dem Päckchen nicht zu fest aufschlagen und den Nougat kurz einrühren. Die Creme gleichmäßig auf eine erkaltete Biskuitplatte streichen. Die zweite Biskuitplatte darauf legen und mit einem Brett beschweren. 1 Stunde kalt stellen. Jeweils 7 Sterne (je 10, 7 und 6 cm) ausstechen. Die Sterne mit Hilfe einer Gabel bis zur Oberfläche in Glasur tunken. Einen großen, mittleren und kleinen Stern zu einem Bäumchen zusammensetzen. Mit Staubzucker leicht bestreuen und bis zum Verzehr kalt stellen.



ZUTATEN



6 Eier

180 g Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1/2 FL. Dr. Oetker Aroma Rum

180 g glattes Mehl

1/4 l Obers

1 Pkg. Dr. Oetker Sahnesteif

100 g erweichter Nuss-Nougat

Manner Kuvertüre und etwas Staubzucker