

FOODKITCHEN

NOUGAT-LAIBCHEN MIT PISTAZIEN

RZFK_001422

ZUTATEN

für ca. 55 Stück

125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Ei (M)
2 Eigelbe (M)
275 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g Nuss-Nougat
½ TL Zimtpulver
100 g Vollmilchkuvertüre
2 EL gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

1 Butter und Zucker in einer Rührschüssel mit den Rührstäben des Handrührgerätes schaumig rühren. Ei und Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

2 Die zerkleinerte Nougatmasse und das Zimtpulver mit den Rührstäben des Handrührers verrühren. Vom gekühlten Teig je 1 TL abstechen und in der Handfläche zu einem Taler formen. Je 1/2 TL Nougatmasse in die Mitte setzen und den Teig darüber zusammendrücken. Erst zu einer Kugel, dann zu ovalen Laibchen formen. Die Plätzchen 30 Min. kühl stellen.

3 Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Plätzchen auf die Backbleche verteilen und im Ofen 8-10 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Die Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Plätzchen mit feinen Kuvertürelinien verzieren, mit den Pistazien bestreuen und den Guss fest werden lassen.

Zubereitung: 1 Std.

Kühlen: 1 Std.

Pro Stück ca.: 55 kcal, 1 g E, 3 g F, 6 g KH