

# Nougat-Japonaise

25 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Japonaise-Masse:

3 Eiklar (Größe M)  
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
110 g Zucker  
100 g geriebene Nüsse nach Wahl  
20 g gesiebttes glattes Mehl  
½ EL Backkakao  
1 Messerspitze Zimt

### Füllung:

200 g Haselnuss-Nougat-Creme

Wie mache ich gefüllte Kekse aus Japonaise-Masse?:

## 1 Japonaise-Masse:

Eiklar mit Vanille Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Nüsse mit Mehl, Kakao und Zimt vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen und Spiralen (5 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

## 2 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

## 3 Die erkalteten Scheiben mit Haselnuss-Nougat-Creme zusammensetzen.