

Nougat-Wölkchen

ca. 60 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

150 g glattes Mehl
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
50 g Zucker
3 Dotter (Größe M)
80 g kalte Butter

Belag:

100 g Dr. Oetker Nuss Nougat
3 Eiklar (Größe M)
100 g Zucker

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Fix
Zartbitter

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. 60 Taler (4 cm Ø) ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

3 Belag:

Den Nougat in 60 kleine Würfel schneiden. Jeweils einen Nougat- Würfel in die Mitte der Taler geben. Eiklar mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 8 mm Ø) geben. Rosetten so auf die Nougat-Würfel spritzen, dass diese komplett bedeckt sind.

Ein Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 140 °C

Heißluft 120 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

4 Den Backvorgang mit den übrigen Nougat-Wölkchen wiederholen.



5 Zum Verzieren:

Die Kuvertüre in ein Spritztütchen geben und die Nougat-Wölkchen damit besprenkeln.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann auch erweichten Dr. Oetker Nuss-Nougat verwenden. Je einen Punkt in die Mitte der Taler spritzen und vor dem Backen ca. 5 Min. anziehen lassen.

