

Nougatkugeln

80 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

300 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
200 g Dr. Oetker Nuss Nougat
100 g weiche Butter
½ KL Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Ei (Größe M)

Nougatfüllung:

200 g Dr. Oetker Nuss Nougat

Zum Verzieren:

50 g flüssige Zartbitter-Kuvertüre
25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 4 Rollen formen und in 80 gleich große Stücke schneiden.

3 Nougatfüllung:

Den Nuss-Nougat in 80 gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke flach drücken, die Nougatstücke damit umschließen und zu Kugeln formen.

Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten



④ **Zum Verzieren:**

Die Nougatkugeln mit Kuvertüre besprenkeln und mit Pistazien bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Nougatkugeln sind knusprig und mürb und werden in einer gut schließenden Dose nach 2 - 3 Tagen weich und saftig. Sie sind ca. 2 Wochen haltbar.

