

Pistazien-Nougat-Cookies

20 Stück



gelingt leicht

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Cookie-Teig:

80 g weiche Butter
170 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
150 g flüssige
Zartbitterkuvertüre
1 Ei (Größe M)
100 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
50 g Dr. Oetker Pistazien gehackt
25 g Backkakao

Nougat-Füllung:

80 g Dr. Oetker Nuss Nougat

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Cookie-Teig:

Für den Teig Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) nur cremig rühren. Die Kuvertüre unterrühren und das Ei einrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit Pistazien in zwei Portionen unterrühren. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

2 Nougat-Füllung:

Den Nougat in 20 Stücke schneiden.

3 Den Teig mithilfe eines Löffels oder Eisportionierers in 20 Kugeln portionieren. Mit den Daumen eine Vertiefung in die Kugeln drücken. Die Nougatstücke einlegen und mit befeuchteten Händen zu Kugeln rollen. Mit genügend Abstand auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Die Teigstücke leicht flach drücken.

4 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten



Den Backvorgang mit den übrigen Cookies wiederholen. Die Cookies am Blech erkalten lassen.

5 Zum Dekorieren:

Die Glasur in ein Spritztütchen füllen. Feine Linien auf die erkalteten Cookies spritzen und mit Pistazien bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Um einen schönen Glanz nach dem Backen zu erhalten, werden Cookies mit Ei-Streiche abgestrichen. Für die Ei-Streiche einfach 1 Ei mit 1 Prise Salz und 1 EL Wasser verrühren.

