

# Shortbread Plätzchen & Nougat Schneebälle



## Einkaufsliste:

### Für die Tannenbäume und Schneemänner

160g Mehl (gesiebt)  
50g Zucker  
100g weiche Butter  
Mark einer Vanilleschote  
Nach Belieben verfeinern mit  
Zimt, Lebkuchengewürz

### Für das Royal Icing:

240g Puderzucker  
1 EL Meringue Powder  
2-3 EL Milch  
(darf nicht zu viel sein, wenn zu  
dickflüssig tröpfchenweise mehr  
hinzugeben)

### Haselnuss-Nougat-Schneebälle

50g Butter  
200g gemahlene Haselnüsse  
(geröstet)  
1 TL Zimt  
80g Zucker  
1 Ei  
  
50g Nougat

## So wird's gemacht:

### Für den Shortbread Teig

Mehl, Zucker und Gewürze vermengen und Butter einkneten. Weiter kneten bis ein homogener Teig entsteht, keine Flüssigkeit hinzugeben! Teig etwa 1 Stunde ruhen lassen. Auf bemehlter Fläche auf 3-5mm ausrollen. Für die Tannenbäume verschieden große Sterne ausstechen, auf ein Backpapier legen und bei 180°C Umluft etwa 6-8 Minuten goldbraun backen.

**Für das Royal Icing** Puderzucker und Meringue Powder mischen und etwas Milch hinzugeben, sehr gut umrühren, nun tröpfchenweise mehr hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Plätzchen dekorieren. Kann auch mit Lebensmittelfarbe oder Kakao eingefärbt werden.

### Für die Bällchen:

Haselnüsse rösten und in eine Schüssel geben, Zimt und andere Zutaten bis auf das Nougat hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Das Nougat in 16 kleine Quadrate schneiden. Den Teig 16x teilen und kleine Bällchen formen, diese platt drücken, ein Stückchen Nougat in die Mitte geben und Teig verschließen. Noch einmal rollen, sodass das Nougat vollkommen mit Teig bedeckt ist.

Im Ofen bei 175°C Umluft 18 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.