

Nougat-Haselnuss-Plätzchen



Zutaten

Für ca. 30 Kugeln
270 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver
3 EL Backkakao
140 g Zucker
1 TL Zimt
130 g gemahlene Haselnüsse
230 g Butter
2 Eier
100 g Nougatschokolade (Backnougat)

Außerdem:

2 EL gemahlene Haselnüsse
1 TL Zucker
1/2 TL Zimt

So wird's gemacht:

Alle Zutaten bis auf die Nougatschokolade zu einem homogenen Teig kneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzugeben, ist er zu bröselig etwas mehr Butter hinzugeben.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Derweil die Nougatschokolade in ca. 30 kleine Würfel schneiden.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Jeweils etwa einen Teelöffel Teig platt drücken, in die Mitte ein Stückchen Nougat legen und die Teigenden überklappen und zu einem Ball formen.

Haselnüsse, Zimt und Zucker mischen und die Bällchen darin wälzen, auf das Blech legen und 10-12 Minuten backen.

Komplett auskühlen lassen. In der Plätzchendose aufbewahren.

