

# Nougatkissen



## Einkaufsliste: So wird's gemacht:

2 Bleche  
200 g Mehl  
100 g gemahlene, blanchierte  
Mandeln  
70 g Puderzucker  
1 Msp. Backpulver  
1 EL Vanillezucker  
100 g Butter  
1 Msp. Salz  
1-2 EL Creme Fraiche  
100 g Backnougat

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Teig alle Zutaten bis auf das Creme Fraiche und das Nougat in eine Schüssel geben und zu einem krümeligen Teig verrühren. Zum Schluss das Creme Fraiche hinzugeben bis ein gut knetbarer Teig entsteht.

Teig gut verpacken und 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und je zwei Kreise ausstechen. Aus den Zwischenräumen kleine Sterne oder Herzen etc. ausstechen und diese beiseite legen.

Einen Kreis auf das Backpapier legen. Backnougat in dünne Rechtecke schneiden und auf den Teigkreis legen. Den zweiten Kreis über das Nougat auf den Teigkreis legen. Mit einer Gabel die Ränder andrücken. Zum Schluss ein Loch in die Mitte des oberen Kreises stechen, den kleinen Stern auf das Loch legen und leicht andrücken.

So mit dem restlichen Teig fortfahren. Plätzchen 8-10 Minuten backen bis die Ränder goldbraun sind.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen. Ausgekühlte Plätzchen luftdicht verpacken. So halten sie sich mehrere Wochen.

