



# Nougat-Plätzchen

*Zapfen, Strombolinis oder Zöpfe?*

## Einkaufsliste

*Für 2 Bleche*

- 200 g Mehl (Type 550) + mehr zum Ausrollen
- 20 g Speisestärke
- 70 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 80 g Butter Zimmertemperatur
- 80 g Mascarpone oder Frischkäse
- 1 Msp. Salz
- 1 Msp. Zimt
- 100 -150 g Nussnougat

## So wird's gemacht

Für den Teig Mehl, Stärke, Puderzucker, Vanillezucker, Butter, Mascarpone, Salz und Zimt in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verkneten, ggf. etwas mehr Mehl hinzugeben, sollte der Teig zu klebrig sein, dann gerne etwas mehr Mehl hinzugeben.

Das Nussnougat in kleine Rechtecke (max. 1 cm) schneiden.

Den Teig 0,5 cm dick ausrollen und aus dem Teig Quadrate schneiden, ca. 5-8 cm groß. Ein Quadrat quer legen, sodass eine Ecke zum Körper zeigt. Auf die gegenüberliegende Ecke ein Stück Nougat legen. Rechts und links einschneiden, sodass ein Quadrat zum Überklappen entsteht. Links und recht 5 mal einschneiden. Diese Zopfstränge im Wechsel überklappen. Vorischtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Wenn der Teig zu klebrig wird, kurz kühl stellen.

Im Backofen bei 180 °C Umluft 8-10 Minuten goldbraun backen.

