



Nougat-Lebkuchen-Plätzchen mit Mandeln

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

200 g Mehl, 90 g Mandeln, 50 g Backkakao, Butter, Lebkuchengewürz, 140 g Zucker, Vanillezucker und Sahne in eine Schüssel geben und gut verkneten. Wenn der Teig zu krümelig ist, etwas mehr Sahne dazugeben.

Restliche Mandeln mit Zucker und Zimt in eine Schale geben.

Etwa 2 cm dicke Kugeln aus dem Teig formen.

Nougat in kleine Stücke schneiden und in die Kugel drücken, mit dem Teig wieder umschließen, sodass der Kern aus Nougat entsteht. Die Kugeln in der Mandel-Zucker-Zimt-Masse wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Bei 190 Grad Umluft 10-12 Minuten backen.

Komplett auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Einkaufsliste

30-40 Plätzchen

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 100 g Mandeln
- 50 g Backkakao
- 170 g Butter (Zimmertemperatur)
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 150 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 20 ml Sahne
- 150 g Backnougat
- Puderzucker nach Belieben

