

Kleine Nougat-Ringe



Zutaten (ca. 170 Stück):

Teig:

- 340 g Mehl
- 200 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 16 g Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Belag:

- 400 g Nougat (stichfest)
- 200 g Haselnüsse (gehackt)
- 150 g Butter

Überzug:

- 500 g Schokolade (Vollmilch)
- 1 TL Honig
- 20 g Kokosfett

Zubereitung:

Zuerst den Plätzchenteig zubereiten. Hierzu Mehl in eine Schüssel geben, Puderzucker hinzusieben und Vanillezucker zufügen. Die Butter in Flöckchen zerzupft zufügen, Eigelb und Ei ebenfalls zugeben und alles zu einem kompakten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie packen und für 30 Minuten in den Backofen geben.

Währenddessen die gehackten Haselnüsse ohne Fett in einer großen Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte etwa 0,5 cm dick austollen und mit einem Plätzchenausstecher (ca. 5 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Aus den Kreisen mit Hilfe eines Apfelmessers wiederum mittig ein Loch ausstanzen, so dass Teigringe entstehen.

Die Teigringe auf das vorbereitete Backblech setzen und für 10 Minuten in den vorbereiteten Backofen geben. Die fertigen Plätzchenringe aus dem Backofen holen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen. So verfahren, bis der Teig komplett aufgebraucht ist.

Dann die Nougat-Buttercreme herstellen. Hierzu Nougat und Butter so lange verrühren bis eine gut zu verarbeitende Creme entstanden ist und diese in einen großen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Die Nougatbuttercreme nun kreisförmig auf die Plätzchenringe auftragen (das geht am besten, wenn man den Ring in der einen Hand und mit der anderen den Spritzbeutel hält).

Die gerösteten Haselnüsse in einer flachen Schüssel verteilen und die Nougat-Ringe nun mit der Buttercremeseite in die Haselnüsse drücken, so dass jeder Nougat-Ring gleichmäßig mit Haselnussstückchen bedeckt ist.

Dann über einem Wasserbad die Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen, den Honig zufügen und die Masse glattrühren, bis sie schön glänzt.

Jetzt die Nougat-Ringe mit der Nougat-Nussseite in die flüssige Schokolade tauchen und zum Abtropfen sowie Festwerden auf ein Gitterrost legen.

Tipp:

Die Nougat-Ringe schmecken auch ohne Schokoüberzug sehr lecker. Hier kommt das Nussaroma noch mehr durch.

Nährwertangaben: 64 kcal pro Stück, 7 g KH pro Stück