

# Nougatplätzchen mit Krokant

## Zutaten

### **Teig**

125 g	Butter, weich
100 g	Zucker*
1	Ei*
2	Eigelb*
250 g	Mehl*
2 TL	Backpulver

### **Füllung**

ca. 150 g	Nougat
1 ½ TL	Zimt

### **Dekoration**

100 g	Vollmilch-Kuvertüre
4 EL	Krokant

## **Zubehör**

eine kleine und eine große Backschüssel\*  
Rührgerät  
Backpapier/Dauerbackfolie\*  
Frischhaltefolie

\* bei uns im **Vaihinger Mühlenladen** erhältlich

## Zubereitung

1. In einer kleinen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver verrühren.
2. Die weiche Butter und den Zucker mit einem Handrührgerät in einer großen Backschüssel schaumig schlagen. Das Ei und die Eigelbe dazugeben und unterrühren.
3. Die Mehl-Backpulver-Mischung in die große Schüssel dazugeben und unterrühren. Am Ende mit den Händen zu einer Kugel formen. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 min in den Kühlschrank legen.
4. Nougat würfeln und mit Zimt bestreuen.
5. Vom Teig kleine Stücke abschneiden und in der Hand zu einer Kugel formen (für kleine Plätzchen ca. 3-5 g Teig pro Plätzchen). Mit dem Daumen ein Loch in die Kugel drücken und mit Nougat füllen. Teig wieder verschließen und in der Hand wieder zu einer Kugel formen. Die Kugeln mit etwas Abstand auf's Backpapier legen und bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** je nach Größe **6-10 Min.** backen.
6. Vollmilchkuvertüre erhitzen und z.B. mit einer Gabel großzügig auf den Plätzchen verteilen. Krokant drüberstreuen.