

Weihnachtsbacken Rezepte

Nougatringe

Anzahl: 35 Stück

Gattung: Backen, Advent, Weihnachten

| | | | |
|-------|-------------------------|-------|-----------------------|
| 150 g | Mehl | 1 | Eigelb |
| 50 g | Puderzucker | 400 g | Nougatmasse |
| 1 | Teel. Spekulatiusgewürz | 200 g | halbbittere Kuvertüre |
| 75 g | Butter | 100 g | helle Haselnußglasur |

Mehl, Puderzucker, Spekulatiusgewürz, Butter und Eigelb mit dem Handrührgerät verkneten und 30 Min. kaltstellen.

Den Teig 3 mm dick ausrollen. Erst Kreise von 5 cm ø, dann jeweils in der Mitte ein Loch von 2 cm ø ausstechen. Die Ringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 10 - 12 Minuten.

Auskühlen lassen.

Nougat im heißen Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen. Einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 4 füllen und auf jedes Plätzchen einen Nougatring spritzen. Über Nacht kaltstellen.

Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Oberfläche der Nougatringe in die Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Haselnussglasur nach Anweisung schmelzen und die Nougatringe damit verzieren.