



NOUGAT-HUFEISEN

ZUTATEN: für ca. 30 Stück

200 g Niederegger Nougat Nuss
150 g weiche Butter
130 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Prise Muskat
1 Ei, Größe M
200 g Weizenmehl, Type 405
90 g Speisestärke
1 TL Backpulver
2 EL Niederegger Nougat Liqueur
50 g gehackte Mandeln
30 g Pinienkerne
200 g Zartbitter-Kuvertüre

ANLEITUNG:

1. 120 g Nougat Nuss in eine Metallschüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen. Mit Butter, Puderzucker, Salz und Muskat in eine Rührschüssel geben. Anschließend mit dem Rührbesen des Handmixers ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Dann das Ei zugeben und kurz unterschlagen. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen und ebenfalls kurz unter den Teig rühren. Zum Schluss den Nougat Likör unterrühren.
2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Tülle (1 cm) füllen. In Form von Hufeisen mit 5 cm Seitenlänge auf die Bleche spritzen. Die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub in den Backofen schieben und ca. 13 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Mandeln und Pinienkerne auf einem Blech verteilen und ca. 5 Minuten im heißen Ofen goldbraun rösten. Abkühlen lassen und die Pinienkerne grob hacken.
4. Die Kuvertüre fein hacken und die Hälfte mit 80 g Nougat in eine Metallschüssel geben. In ein Wasserbad stellen und unter gelegentlichem Rühren bei niedriger Temperatur auflösen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die übrige Kuvertüre unterrühren. 5 Minuten ruhen lassen. Die Schokoladenmasse erneut über dem Wasserbad unter Rühren langsam schmelzen lassen.
5. Die Hufeisenplätzchen mit der offenen Seite in die Nougat-Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf die Backbleche legen. Mit Mandeln und Pinienkernen bestreuen. Fest werden lassen und in luftdicht verschlossenen Dosen aufbewahren. So bleiben die Kekse 3 bis 4 Wochen frisch.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

