Nougatkugeln

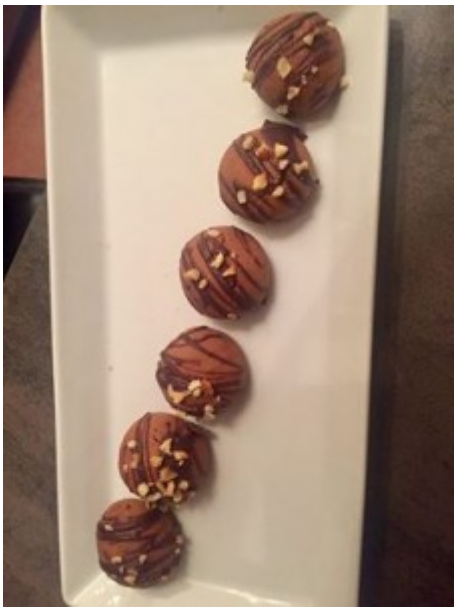


Foto: Vanessa Santagapita

Rezept von Dr. Oetker und von Vanessa auf Kenwood abgewandelt.

ca. 80 Stück

Zutaten:
Mürbteig:
300g glattes Mehl
½ Packung Backpulver
200 g weiches Nuss-Nougat
100 g weiche Butter
eine Prise Zimt
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei

Nougatfüllung:
200 g Nuss-Nougat

Zum Verzieren:
Zartbitter Kuvertüre, Pistazien oder Mandeln…

Zubereitung:
Ich knete den Teig mit dem Flexi-Rührer. Laut Rezept kann man auch den Knethaken nehmen, ich fand den Flexi besser.

Mehl mit Backpulver sieben, in die Schüssel geben, die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie ca. ½ St. Kalt stellen.

Den Teig zu Rollen formen und ca. 80 gleich große Stücke abschneiden.

Für die Füllung 200g Nougat in 80 Teile schneiden.

Jeweils ein Teil Nougat mit einem Teil Teig ummanteln und zu einer Kugel formen.

Bei ca. 180 Grad ca. 12 Minuten backen. (Vorsicht, nicht zu lange, sonst werden sie trocken!)

Die Kugeln mit Kuvertüre besprenkeln und mit Pistazien (oder anderen Nüssen) bestreuen.
(Nüsse vorher mit Kenny hacken 😉)

Tipp:
In einer luftdicht verschlossenen Dose werden die Kugeln nach ein paar Tagen weich und saftig. Sie sind ca. 2 Wochen haltbar.

