

Nussnougatherzen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten:

100 g Margarine
200 g Nussnougatcreme
2 Packungen Vanillezucker
1 Ei
Prise Salz
300 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Zubereitung:

Teig kneten (K-Haken) , für 1 Std in Klarsichtfolie gewickelt in den Kühlschrank geben.

Herzen ausstechen und backen 190 g, 10 min.

Nach Auskühlen kann man sie noch mit weißer Schokolade verzieren.