

Nougat - Tuffs (Weihnachtskekse)



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	150 g
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Backpulver	1 Messerspitze(n)
Nougat	150 g
Butter	175 g
Weizenmehl (glatt)	225 g
Kakaopulver	25 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Stk.

Zubereitung:

Tuffs:

Eigelb mit weicher Butter schaumig rühren, nach und nach Staubzucker und Vanillezucker dazugeben,
zum Schluss gesiebtes Mehl, Backpulver und Kakaopulver unterrühren.
Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tuffs auf ein Backblech spritzen,
Tuffs bei 180°C ca. 12 Minuten backen.

Fülle:

150g Nussnougatmasse im Wasserbad geschmeidig rühren, die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen und die übrigen mit der Unterseite darauf legen.

TIPP:

Weitere leckere Weihnachtskekse findest du in unserer Diashow für Weihnachtsrezepte!

Gutes Gelingen wünscht

