

## **Nougatkugeln**

200 g Nuss-Nougat  
300 g Weizenmehl  
½ TL Backpulver  
100 g weiche Butter  
½ TL Zimt, gemahlen  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 Ei

### **für die Füllung:**

200 g Nuss-Nougat

### **zum Verzieren:**

50 g Zartbitterkuvertüre  
25 g Pistazien gehackt

- ❖ Nougat in sehr kleine Stückchen schneiden. Mehl mit Backpulver mischen und alles zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. In Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
- ❖ Nougat für die Füllung in 80 kleine Stückchen schneiden und kalt stellen.
- ❖ Aus den Teigrollen 80 gleich große Portionen schneiden, in der Hand flach drücken und je ein Nougatstückchen damit umwickeln. Zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.  
Bei Heißluft 160°C ca. 12 Min. backen.
- ❖ Mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf Kuchenrost erkalten lassen.
- ❖ Zum Verzieren die Kuvertüre vorsichtig schmelzen mit einem Pergamenttütchen die Plätzchen besprenkeln und mit Pistazien bestreuen.