

# Nussige Engelsaugen

mit Nuss-Nougat-  
Creme



## ZUTATEN FÜR 20 STÜCK:

2 Eigelb  
200 g Mehl  
150 g kalte Butter  
50 g Puderzucker  
50 g gemahlene Haselnüsse  
3 EL Kakao  
1 Prise Salz  
-  
80 g Nuss-Nougat-Creme

## ZUBEREITUNG:

Für den Plätzchenteig vorweg Mehl, Kakao, Haselnüsse, Salz, Puderzucker und Butter (am besten in kleinen Stücken) von Hand verkneten – sobald alles gut vermischt ist, die Eigelbe einarbeiten.

Den Teig danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer gleichmäßig dicken Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe bis ganze Stunde kalt stellen.

Währenddessen den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Danach die Teigrolle in 10-

12 Gramm schwere Portionen teilen und zügig zu Kugeln formen – diese mit Abstand auf dem Backblech verteilen und jeweils mit dem Finger eine Mulde in die Mitte drücken.

Die Plätzchen anschließend für 12-15 Minuten backen – im Anschluss die Mulden noch einmal mit dem Finger in die noch warmen Plätzchen drücken, diese vollständig abkühlen lassen und dann mit der Nuss-Nougat-Creme befüllen.