

Aussteck- kekse

mit Nuss-Nougat-
Creme



ZUTATEN FÜR CA. 20 KEKSE:

Teig:

1 GUTSGLÜCK Ei (M)
1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
400 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
250 g LANDFEIN Butter
(zimmerwarm)
150 g Puderzucker
½ TL ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver
1 Prise Salz

Deko:

100 g NULACTA Nuss-Nougat-Creme
2 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig alle Zutaten gründlich miteinander verkneten - dann zu einer Art flachen Ziegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3–4 Millimeter dick ausrollen, die gewünschten Motive behutsam ausstechen, mit etwas Abstand auf den Backblechen verteilen und bis zum Backen möglichst kühl stellen.

4. Die Plätzchen für 10–15 Minuten (je nach Form und Größe) goldbraun backen – danach gut abkühlen lassen.

5. Zum Schluss die Hälfte der Plätzchen mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen, die andere Hälfte mit Puderzucker bestäuben und zusammensetzen.

