

Haselnuss-Nougat-Augen

Ihr Lieben,

diese Plätzchen sind nur zufällig bei mir entstanden. Eigentlich wollte ich Spritzgebäck machen. Ich knetete also den Teig dafür und merkte dann erst, dass meine Spritzpistole nicht mehr funktioniert. Hmmmm...und nun? Ich überlegte einen Moment, was ich sonst noch so mit dem Teig machen. Zufällig hatte ich noch eine Packung Nougat im Schrank und...tadaaaa...die Idee war geboren. Für die Form und Füllung inspirierte mich natürlich Sally's Mohnaugen (Rezept [hier](#)). Und so wurden gestern meine Haselnuss-Nougat-Augen geboren!!!



So, lange Rede, hier endlich die

Zutaten:

Für etwas 80 Plätzchen benötigt ihr

500g Mehl

250g Zucker

250g Butter

2 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

1/2 Päckchen Backpulver

125g gemahlene Haselnüsse

Für die Füllung:

150g Nuss-Nougat (es geht auch Nutella)
und Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

Das Mehl wird in eine Schüssel oder direkt auf die Arbeitsfläche gesiebt, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Nüsse zugeben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Eier rein geben. Die weiche Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen und nun alles gut miteinander verkneten (das geht super mit einer Küchenmaschine, aber auch mit den Händen).

Wenn der Teig schön geschmeidig ist und sich alles gleichmäßig miteinander verbunden hat, wird er zu einer Kugel geformt, in Frischhaltefolie eingepackt und für eine Stunde in den Kühlschrank gelegt.

Wenn der Teig nun schön durchgekühlt ist, werden Kugel von etwa 15g geformt, auf ein Backblech gesetzt und mit den Fingern etwas angedrückt. Danach wird ein Loch in den Teig gedrückt.

Das geht am besten mit dem Stil eines Holzkochlöffels oder, wie ich es mache, mit dem Ball-Tool.



Gebacken werden die Plätzchen bei 180° Heißluft ca. 14 Minuten.

Zum abkühlen die Plätzchen am besten auf ein Kuchengitter

setzen (vorsicht, wenn sie frisch aus dem Ofen kommen sind sie noch sehr weich!) und komplett abkühlen lassen, bevor ihr sie befüllt.

Den Nuss-Nougat in einem Wasserbad schmelzen



und in einen Spritzbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und in die Mitte etwas Nougat füllen und direkt mit Puderzucker bestäuben.



(Solange das Nougat noch warm ist, schmilzt es wieder).

Viel Spaß beim backen!!!

Eure Nicole