



MANDEL-NOUGAT-KITZE

ZUTATEN: für 30 Stück

150 g Weizenmehl, Type 405
100 g weiche Butter
60 g Niederegger Marzipan Weißbrot
50 g feiner Kristallzucker
1 Prise Salz

1 Pckg. Vanillezucker
50 g Niederegger Nougat Sahne
1 Eiklar
200 g Puderzucker
1 EL Rotes Johannisbeer-Gelee

ANLEITUNG:

1. Weizenmehl, Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Das Niederegger Marzipan Weißbrot in feine Stücke schneiden und zugeben. Mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 3 Stunden kühlen.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Den Teig geschmeidig kneten und mit Mehl bestreuen. Auf der Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen. Eine Reh-Ausstechform (7,5 cm hoch) in Mehl tauchen. Den Teig damit ausstechen, vorsichtig auf das Backblech legen. Die Bleche nacheinander in die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben. Ca. 10 Minuten goldbraun backen. Das Blech herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Für die Glasur das Niederegger Nougat Sahne in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad bei niedriger Temperatur (ca. 40 Grad Celsius) schmelzen. Eiklar in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handmixers verquirlen. Puderzucker esslöffelweise zugeben und zu einer zähfließenden Glasur verquirlen. 2 Esslöffel in eine Spritztüte füllen und verschließen. Die Spritztüte anschneiden und einen weißen Rand um die Kekse spritzen.
5. Die übrige Glasur mit dem geschmolzenen Niederegger Nougat Sahne verrühren. In ein zweites Spritztütchen füllen. Das Innere der Kekse mit der Nougat-Glasur ausfüllen. Mit weißen Punkten garnieren.
6. Johannisbeer-Gelee kurz in einem kleinen Topf aufkochen. Etwas abkühlen lassen und in ein Spritztütchen füllen. Jeweils einen roten Punkt als Nase aufspritzen. Mehrere Stunden trocknen lassen und in luftdicht verschlossenen Dosen aufbewahren. Die Mandel-Nougat-Kitze halten 3 bis 4 Wochen.

· Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

