



NOUGAT
AUS TRADITION

NOUGAT-ERDNUSS-MERINGUES

ZUTATEN für ca. 45 Stück

170 g Weizenmehl, Type 405	60 g gesalzene, geröstete Erdnüsse
160 g Kristallzucker	2 Eiweiß (Größe M)
1 Päckchen Vanillezucker	1 TL Speisestärke
1 Prise Salz	1 Prise Cardamom, gemahlen
2 Eigelbe (Größe M)	150 g Niederegger Nuss-Nougat
90 g Butter	ca. 45 Gold-Zuckerperlen
50 g Niederegger Nuss-Nougat	

ANLEITUNG:

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen.
2. Mehl, 60 g Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelbe und Butter in eine Rührschüssel geben. Nuss-Nougat in feine Scheiben schneiden und zugeben. Mit den Knethaken des Handmixers zu einen glatten Teig verkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauflegen. Mit Mehl bestreut ca. 2 mm dick ausrollen.
3. Kreise mit 3 cm Durchmesser ausstechen. Mit wenig Abstand auf die Backbleche legen. Den übrigen Teig zusammenkneten, ausrollen und weitere Kreise ausstechen, bis der Teig verbraucht ist.
4. Bei Ober-/Unterhitze die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub des Backofens schieben und ca. 7 Minuten backen. Bei Umluft die Bleche in den oberen und unteren Einschub schieben und ca. 7 Minuten backen. Die Bleche heraus nehmen. Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze oder 120 Grad Umluft herunterschalten.
5. In der Zwischenzeit die Erdnüsse im Blitzhacker fein hacken. Eiweiß und 10 g Zucker in eine fettfreie Rührschüssel geben. Mit den Rührbesen des Mixers ca. 2 Minuten schaumig schlagen. Weitere 90 g Zucker einrieseln und ca. 4 Minuten zu einen festen Schaum schlagen. Erdnüsse, Speisestärke und Kardamom vermischen und mit einen Teigschaber unter den Eischnee mischen.
6. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Durchmesser) füllen. Auf die Hälfte der vorgebackenen Teigkreise jeweils eine Tupfen spritzen. Das Backblech bei 140 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 120 Grad) in den mittleren Einschub des Backofens schieben und ca. 12 Minuten backen. Die Bleche herausnehmen und abkühlen lassen.
7. Nuss-Nougat im handwarmen Wasserbad unter Rühren schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben und eine Ecke anschneiden. Auf jeweils einen Kekskreis einen Klecks Nougat geben. Darauf einen Baiserkeks legen.
8. Übrigen Nougat als Klecks auf die Kekse geben. Mit jeweils einer Gold-Zuckerperle belegen.
9. Die Kekse in Dosen luftdicht verschließen. Sie halten 2-3 Wochen, schmecken aber frisch am besten.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

