Nougat-Monde

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 7 Portionen

Butter	75 g
Puderzucker	75 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	170 g
Backpulver	1 TL
Nuss-Nougat-Creme	4 EL
Schokolade, Zartbitter	40 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel

1. In einer Schüssel weiche Butter, Puderzucker, Salz und Ei verrühren. Mehl und Backpulver unterheben und zu einem Teig verkneten. Für ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf wenig Mehl etwa 3 mm dünn ausrollen und Halbmonde ausstechen. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen und im Backofen ca. 12 Min. hell und knusprig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. In einer Schüssel Nuss-Nougat-Creme glatt rühren. Die Hälfte der Monde damit bestreichen. Übrige Monde daraufsetzen. In einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen. Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und Monde damit verzieren. Trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	267 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g