



Nuss-Nougat-Sterne

 Zeit gesamt
2h 30min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Puderzucker	125 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	2 TL
Nuss-Nougat-Creme	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel weiche Butter, Puderzucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier einzeln zufügen. Mehl und Backpulver mischen, unterkneten, wenn nötig etwas kaltes Wasser zufügen. Teig min. 2 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen, etwa 5 cm große Sterne ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im heißen Ofen ca. 15 Min. hell backen. Anschließend leicht auskühlen lassen.
3. In einer Schüssel Nuss-Nougat-Creme glatt rühren. Je einen Klecks auf die Hälfte der Sterne setzen, mit übrigen Sternen abdecken. Spitzen der Nuss-Nougat-Sterne nach Belieben mit Creme verziehen und in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	321 kcal		
Kohlenhydrate	42 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	5 g	Fette	15 g