

## Nuss-Nougat-Sterne





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, SILVERCREST 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
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g