

Nougat-Herzen

Das wird benötigt für ca. 50 Stück:

100g	Haselnüsse (gemahlen)
150g	Mehl
½ Tl	Zitronenschale
1	Ei
125g	Zucker
1	Päckchen Vanillezucker
125g	kalte Butter
50g	Zartbitterkuvertüre
200g	Nougatmasse
150g	Vollmilchkuvertüre



So wird's gemacht:

1. Die gemahlten Haselnüsse mit Mehl, Zitronenschale, Ei, Zucker, Vanillezucker und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 4 mm dünn ausrollen, dann Plätzchen mit Herzenform ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen etwa 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Zartbitterkuvertüre hacken, in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad mit dem Nougat schmelzen.
4. Die Hälfte der Herzen mit der Masse bestreichen. Die anderen Plätzchenherzen daraufsetzen und leicht festdrücken.
5. Die Vollmilchkuvertüre grob hacken, in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. In Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Mit der Schokolade die Konturen der Plätzchen nachziehen oder nach Belieben damit verzieren.

