Nuss-Nougat-Kipferl



Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 200 g Nuss-Nougat (schnittfest)
- 1 Ei (M)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- ½ TL Backpulver

Außerdem

- 100 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

- Butter und Nuss-Nougat mit einem Handrührgerät für ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen.
- Ei, Vanilleextrakt und die Prise Salz unter die Butter-Nuss-Nougat-Masse kneten.
- Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig zu 4 gleichgroßen Stangen rollen, mit einer Klarsichtfolie abdecken und so lange in den Kühlschrank stellen, bis die Stangen fest geworden sind.
- Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Aus jeder Stange 20 Stücke schneiden, zu kleinen Halbmonden formen und auf 1 bis 3, mit Backpapier ausgelegten, Backblechen, mit genügend Abstand legen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene, bei 170°C Ober-/Unterhitze, ca. 10 - 12 Minuten backen.
- Nach dem Backen, die Nuss-Nougat-Kipferl auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Kipferl mit den Spitzen in die Kuvertüre tauchen und gut trocknen lassen.
- In einer Weihnachtsdose aufbewahrt, halten sich die Nuss-Nougat-Kipferl etwa drei bis vier Wochen.

Portionsgröße: 80 Stück
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 10–12 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©