Vanillekipferl-Kugeln mit Marzipan & Nougat



Zutaten Teig

- 200 g weiche Butter
- 120 g feiner Zucker
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 3 Eigelb
- 125 g gemahlene Mandelkerne
- 250 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver

Zutaten Füllung

- 200 g Marzipanrohmasse
- 60 g Nuss Nougat, streichfest

Außerdem

- 60 g feiner Zucker zum Wälzen
- 10 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Butter, Zucker und Vanillemark für ca. 4 Minuten schaumig aufschlagen.
- Eigelb nach und nach unter den Teig rühren.
- Mandeln, Mehl und die Messerspitze Backpulver hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- Anschließend den Teig mit einer Klarsichtfolie abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Mit feuchten Händen erbsengroße Nougat-Kügelchen formen und diese auf ein Backpapier legen und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Aus der Marzipanrohmasse 5 Gramm kleine Kugeln formen, ein fingerdickes Loch in die Marzipan-Kugel drücken, eine kleine Nougat-Kugel hineinlegen, verschließen und wieder zu einer Kugel formen.
- Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Aus dem Teig jeweils 15 Gramm abwiegen und zu Kugeln formen.
- Dann ein daumendickes Loch in die Teigkugel drücken, eine Marzipan-Kugel hineinlegen, verschließen, zu einer Kugel formen und auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche mit genügend Abstand legen.
- Im vorgeheizten Backofen, die Backbleche nacheinander, auf mittlerer Schiene bei 160°C Ober-/Unterhitze ca. 18 Minuten hellgelb backen.
- Die noch handwarmen Vanillekipferl-Kugeln vorsichtig in Zucker wälzen und mit etwas Puderzucker bestäuben.
- In einer Weihnachtsdose aufbewahrt, halten sich die Vanillekipferl-Kugeln etwas drei bis vier Wochen.
- Tipp: Aus der restlichen Marzipanrohmasse kann man kleine Marzipankartoffeln formen und diese in Backkakao wälzen. Lecker!

Portionsgröße: 46 Stück ca.
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 18 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©