

Nougat- Spritzgebäck



BACKZEIT
(MIN)

11

ZUTATEN

200g Nougat
50g Butter
100g Quark
50g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
200g Mehl
100g Speisestärke

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Das Nougat schmelzen. Butter, Zucker, Vanillezucker, die Prise Salz mit dem geschmolzenen Nougat in der Nixe verrühren.
3. Das Ei hinzugeben und weiterrühren. Anschließend das Mehl und die Speisestärke dazugeben.
4. Den Teig in die Plätzchenpresse füllen und auf den Zauberstein pressen.
5. Für 10 - 12 Minuten auf der untersten Ebene backen. Nach dem Herausnehmen die Plätzchen sofort vom Zauberstein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Weitere leckere Rezepte gibt es unter www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de

