

# 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](http://www.andrea-liebetanz.de)!

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

[www.andrea-liebetanz.de](http://www.andrea-liebetanz.de)

