

Rezept Nougatherzen

Rezept Nougatherzen



Zutaten:

200 g Mehl
50 g Zucker
100 g Butter
3 Eigelb
50 – 100 g Nougat
1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180° C vorheizen.

Das Mehl auf eine Unterlage geben und eine Mulde eindrücken.

Salz, Butter und die 2 Eigelbe dazugeben und alles rasch zu einem Teig verkneten.

1 h in die Kühlung stellen.

Danach den Teig dünn ausrollen, kleine Herzen ausstechen und jedes 2. Herz mit Eigelb einstreichen.

Ca. 15 min hellgelb backen.

Nach dem Abkühlen die Herzen ohne Eigelb mit der Nougatmasse bestreichen.

Die Herzen mit Eigelb obenauf setzten.

Lagerung

Nach ca. 1 Woche entwickelt sich das beste Aroma der Nougatherzen...

In einer Blechdose aufbewahren.

[Zurück zu Backrezepte](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)

