Nuss-Nougat-Sterne



Mürbeteig-Plätzchen mit feiner Nuss-Nougat-Füllung

ca. 35 Stück

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 9 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker
- 2 P. Vanillezucker
- 200 g kalte Butter

Für die Füllung

300 g Nougat
45 g Cashewkerne, ungesalzen und fein gehackt

Für die Deko

Cashewkerne, ungesalzen, nicht gehackt
50 g Zartbitter-Schokolade (optional)

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz, Puder- und Vanillezucker in einer Schüssel gut vermischen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Alles mit den Knethaken der Küchenmaschine (Handrührgerät geht auch) zu einer bröseligen Masse die an feuchten Sand erinnert, verarbeiten, Mit der Hand kurz aber gründlich weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde kaltstellen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
4. Nach der Kühlzeit den Teig teilen. Eine Hälfte bis zur weiteren Verarbeitung wieder in den Kühlschrank legen. Die andere Hälfte auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 0,5 cm breit). Mit Keks-Ausstechern Sterne (oder Form nach Wahl) ausstechen und mit etwas Abstand auf die Backbleche legen.
5. Backzeit ca. 7-9 Minuten pro Blech. Anschließend die Plätzchen auf einem Kuchengitter (oder umgedrehten Ofen-Rost) abkühlen lassen.
6. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.
7. In der Zwischenzeit die Nougatmasse über dem Wasserbad schmelzen und die gehackten Cashewkerne unterrühren.
8. Die Hälfte der Plätzchen mit der Masse bestreichen, die andere Hälfte darauflegen und leicht andrücken.
9. Anschließend jeweils einen kleinen „Klecks“ der Nougatmasse mittig auf die oberen Plätzchen geben und ein Cashew-Kern daraufsetzen. Die Plätzchen für 30

Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Nougatmasse wieder fest wird.