



Schnelle Nougattatzen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für ca. 30 Stück:

150 g Butter (Zimmertemperatur), 125 + 100 g Nussnougat, 170 g Mehl, 150 g Speisestärke, 100 g Zucker, 1/2 TL Vanilleextrakt, 2 Eier

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen.
2. Die Butter mit 125 g Nougat in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mehl, Stärke und Zucker miteinander vermengen. Vanilleextrakt und Eier zur Buttermasse rühren. Nun die trockenen Zutaten zu den feuchten geben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.
3. Mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel mit Lochtülle leicht ovale Tupfer auf die Backbleche setzen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen. Vorgang mit der restlichen Masse wiederholen. Jeweils mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.
4. Die restlichen 100 g Nougat schmelzen, die Tatzen zur Hälfte eindippen, auf Backpapier fest werden lassen.