

Nougat Bäumchen

Aus der Gebäckpresse von Pampered Chef® gebacken auf dem Zauberstein

Den Backofen auf 175 ° vorheizen.

Wichtig: Die Haselnüsse in der Edelstahl-Antihaft-Pfanne von Pampered Chef® rösten und auskühlen lassen.

Die Butter zusammen mit dem Vanillezucker, Zucker und dem Eigelb schaumig schlagen. (Im TM 40 Sek./Stufe 4)

Mehl, Kakao, Haselnüsse und den Zimt zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. (Im TM weitere 50 Sek. /Stufe 6)

Den Teig in die Gebäckpresse von Pampered Chef® füllen und das Baummotiv (mit der Zahl nach außen) einlegen.

Die Bäumchen auf den nicht gefetteten Zauberstein pressen und ca. 20 Minuten bei 175 ° Ober- Unterhitze backen.

Die noch warmen Plätzchen von Zauberstein auf das Abkühlgitter legen und auskühlen lassen.

Nougat bei schwacher Hitze schmelzen und die Bäumchen mit Hilfe des kleinen Streichers von Pampered Chef® bestreichen und mit einem zweiten Baum zusammensetzen.

Schokolade ebenfalls schmelzen. Dann das Öl zugeben und gut verrühren. Die Unterseite des Bäumchen in den Guss tauchen und auf der Backmatte fest werden lassen.



Zutaten:

Teig:

- 250 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 30 g Kakao
- 120 g gemahlene Haselnüsse
- Etwas Zimt

Füllung:

- 120 g Nuss-Nougat

Guss:

- 150 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Sonnenblumenöl

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

