

SUPER ZARTE *Nougat Wölkchen*

Mit Nussnougatcreme und Haselnüssen



Zutaten (10 Stück)

- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 150 g Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Hand voll gehackte Haselnüsse
- Nussnougatcreme zum Füllen

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Alle Zutaten gut mit einer Küchenmaschine verkneten, anschließend mit einem Teelöffel kleine Kugeln formen und auf das Blech legen. Da der Teig sehr weich ist, gelingt dies besser mit Handschuhen oder etwas angefeuchteten Händen. Jetzt die Kugeln mit einer Gabel (anfeuchten) etwas platt drücken und auf die Hälfte der Kekse die Haselnussstreusel verteilen. 12 Min. backen. Nach dem Auskühlen mit etwas Haselnusscreme zusammenkleben.