



COMON WÜNSCHT EIN FROHES FEST

## ○ NUSS NOUGAT HAPPEN

FÜR CA. 15 STÜCK

- > 250 g Mehl
- > 3 Ei(er)
- > 250 g Puderzucker
- > 250 g gemahlene Haselnüsse
- > 100 g Nougat
- > 1 Prise Salz
- > 150 g Butter
- > 50 g Kakao
- > 2 EL Milch
- > 100 g geröstete Haselnüsse

ZUBEREITUNG

1 Zucker mit der zerlassenen Butter vermischen und schaumig rühren. Dann zwei Eier, den Kakao und eine Prise Salz hinzufügen. Zusammen mit den gemahlene Haselnüssen und dem Mehl zu einem glatten Teig kneten und dann eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Teig nochmals durchkneten und zu einer Rolle formen. Nun daraus mundgerechte Kugeln formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit einem Löffel eine Vertiefung drücken. Das Nougat an einem Wasserbad verflüssigen und in die Vertiefungen geben.

3 Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das letzte Ei mit Milch verquirlen und damit das Gebäck bestreichen und für etwa 10–20 Minuten in den Backofen geben.

4 Aus dem Ofen nehmen und die ganzen Haselnüsse in das noch warme Nougat drücken.

