

Rezept

# Nougattatzen

Ein Rezept von Nougattatzen, am 30.06.2024

## Zutaten

**150 g** weiche Butter

**170 g** Mehl

**100 g** Zucker

**2** Eier (M)

**120 g** Nougat

**150 g** Speisestärke

**2 TL** Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt

Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 11)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal, 6 g F, 1 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Butter mit dem Nugat in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen.
2. Inzwischen das Mehl mit der Stärke, Zucker und Vanillezucker oder Vanilleextrakt in einer Schüssel mischen. Die Eier und die Butter-Nugat-Mischung dazugeben. Alles mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
3. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und zu ovalen Tupfen mit ca. 4 cm Ø auf die Backbleche aufspritzen. Die Nougattatzen im Ofen (Mitte) pro Blech 15-18 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.