



- 150 g gemahlene Haselnüsse gekauft oder selbst geröstet und gemahlen
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Backpulver
- 200 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 TL Vanille Extrakt
- 1 Ei auf Zimmertemperatur
- 200 g Nuss Nougat
- Puderzucker zur Deko

1. Nüsse, Mehl, Salz und Backpulver mischen. Butter und Zucker 5 Minuten weiß cremig schlagen, dann Vanille und Ei untermischen, bis glatt. Damit der Teig nicht gerinnt, ein paar EL Mehl mit hinzugeben. Die trockenen Zutaten hinzufügen und alles zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 2 h ruhen lassen.
3. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig 4 mm dünn ausrollen und mit einem Linzer Ausstecher Sterne oder Taler ausstechen. Die Plätzchen 8 Minuten backen, dann auf dem Blech auskühlen lassen.
4. Die Oberseiten mit Puderzucker bestäuben. Nougat im Wasserbad erwärmen, bis er streichfähig ist. Je einen halben TL Nougat auf die Plätzchenunterseite geben und leicht verstreichen. Dabei einen Rand lassen. Die Oberseite auflegen und leicht andrücken.

Nougattaler