

# Nougatherzen

## Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl  
100 g Butter  
75 g Puderzucker  
3 Eigelb

Belag:

Nougat  
Schokoladenglasur



## Zubereitung:

Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten. In Folie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf der Teigunterlage mit Hilfe des Teigrollers dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Die Herzen auf den großen Ofenzauberer plus oder eine andere Stoneware legen und bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 12-15 Min. backen.

Sterne sofort mit dem kleinen Servierheber vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Eine Hälfte mit Glasur bestreichen und mit Nougat zusammenkleben.

**Verwendete Produkte:** großer Ofenzauberer plus, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN