

Nugat-Knoepfe

1. Gib alle Zutaten in den Mixtopf und verarbeite sie in 30 Sekunden / Stufe 4 zu einem Teig. Den Teig zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Teigrolle in 1cm breite Scheiben schneiden und diese zu Kugeln rollen. Auf die Stoneware legen. Mit dem Stiel eines Holzkochlöffels eine Mulde in die Kugel drücken. Die Kugeln 15-20 Minuten auf dem Rost, unterste Schiene backen.
3. Die Kugel aus dem Ofen nehmen, falls die Mulden nicht tief genug sind, sofort mit dem Holzlöffel leicht nachdrücken. Die Kugeln auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Nougat in Stücken in den TM geben und bei 45 Grad auf Stufe 3 ca. 2 min schmelzen. In den Dekodosierer füllen und in die Mulden spritzen. Alternativ mit einem Teelöffel verteilen.



Zutaten fuer 20 Stueck

Für den Teig

180g Weizenmehl Type 405

50g Puderzucker

25g Kakaopulver

1/2 TL Zimt

1 Prise Salz

130g kalte Butter in kleinen
Stücken

Zum Verzieren

150g Nougat

Benoeetigtes Material

Großer Ofenzauberer,
Zauberstein o.ä.

Zubereitungszeit

20 Minuten Vorbereitung

30 Minuten Kühlzeit

15 Minuten Backzeit