



Nuss-Nougat-Ecken

Sehr beliebt bei Kindern.

Für 1 Backblech

Zutaten:

150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Esslöffel Vanillezucker
3 Eier
150 g Mehl
75 g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver
25 g Kakaopulver
100 g gemahlene Haselnüsse
4 Esslöffel Milch
20 Haselnusskerne
200 g Nuss-Nougat-Masse
200 g Schokoladen-Fettglasur

Zubereitung

Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Die Butter, den Zucker und den Vanillezucker solange mixen bis es schaumig ist. Nach und nach die Eier hinzufügen. Dann das Mehl, die Speisestärke, das Backpulver, das Kakaopulver und die gemahlene Nüsse vermischen und mit der Milch unter die Butter-Eier-Masse mischen.

Den Teig auf das Backblech geben und in der Mitte des Backofens 20 Minuten backen. Mit einem scharfen Messer den warmen Kuchen in jeweils 8 cm große Quadrate schneiden. Das sollte ca. 20 Stücke ergeben.

In einer trockenen Pfanne die Nüsse rösten und die Schalen abreiben. Die Nuss-Nougat-Masse solange erwärmen, bis sie streichfähig ist. In einem Wasserbad die Schokoladenglasur schmelzen lassen. Auf die Hälfte der Stücke die Nougatmasse streichen, die anderen Stücke auf die bestrichenen Stücke setzen.

Die Kuchenstücke diagonal halbieren und die Schokoladenglasur darüber geben. Zum Schluss die Nüsse in die noch warme Glasur drücken.