

Nougat-Naschwerk

Ergibt ca. 40 Stück

Zubereitungszeit: aktiv ca. 50 Minuten

Backzeit: 10 Minuten

Zutaten

330 g Alsan bio (zimmerwarm)

600 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 405/ 550

75 g fein gemahlene Haselnüsse oder Mandeln (nach Belieben)

150 g Rohrohrzucker (gemahlen) oder Feinzucker

1 Prise Salz

Abrieb von ½ Bio-Orange

4 EL Pflanzendrink

(Teig wie bei Orangen-Kirsch-Terrassen)

Für die Füllung und das Dekor:

100 g dunkles Nougat

40 g Zartbitterschokolade

So geht´s:

Alle trockenen Zutaten mit der Orangenschale in einer Rührschüssel vermischen.

Mit der Margarine und dem Pflanzendrink zu einem Teig verkneten., diesen in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und verschiedene Motive ausstechen. Dabei gehören immer zwei zusammen, In das obere nach Belieben wie bei Spitzbuben ein Loch einstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180°C Ober-/ Unterhitze 13-17 Minuten backen.

Kurz auskühlen lassen, währenddessen Schokolade und Nougat im Wasserbad schmelzen. Das Unterteil mit der Nougatmasse bestreichen und zusammenkleben. Nach Belieben verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Rezept von Stina Spiegelberg aus dem Buch „Vegan X-Mas“

Gefördert durch

