

Nougatcreme-Tannenbäume



Zutaten ca. 20 Stück:

Für das Backblech: Backpapier
Tannenbaum-Ausstecher

Für den Knetteig:

175 g Weizenmehl
1 gestrichener TL Backpulver
75 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanille-
Aroma
1 Ei (Größe M),
50 g weiche Butter oder
Margarine
50 g weiche Nuss-Nougat-Creme

Für die Füllung:

50 g weiche Nuss-
Nougat-Creme

Außerdem:

etwas Puderzucker

Zubereitung:

1. Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C
2. Für den Knetteig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit dem Ausstecher eine glatte Zahl Bäume ausstechen.
4. Die Bäume auf das Backblech legen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 10 Minuten
5. Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.
6. Für die Füllung die Nuss-Nougat-Creme in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Hälfte der Plätzchen mit der Creme versehen. Dann jeweils ein zweites Plätzchen drauf setzen.
7. Nach Belieben mit Cremetuffs verzieren und mit Puderzucker bestäuben.