

Heidesand mit Nougatfüllung



Zutaten für ca. 50 Stück:

- 125 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- Schale von 1 Orange (frisch oder alternativ als fertige Backzutat)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei Größe M
- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene mandeln
- 100 g Nuss-Nougat
- 100 g gehackte Pistazien
- 100 g Hagelzucker

Vorbereitung:

- Ofen vorheizen auf 175°C
- Backbleche mit Backpapier auslegen
- Teig 30 Minuten kühlen
- Teig vor dem Schneiden 30 Minuten in das Gefrierfach legen

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Orangenschale und Vanillezucker in eine Schüssel geben.
2. Die Zutaten mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren.
3. Das Ei trennen und das Eiklar in die Fett-Zucker-Masse rühren.
4. Mehl und Mandeln vorsichtig unterheben.
5. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.
6. Aus dem Teig 4 gleich lange Rollen formen und der Länge nach einschneiden.
7. Das Nougat vierteln.
8. Je eines der Nougat-Viertel in eine der 4 Rollen füllen und die Rolle wieder verschließen.
9. Pistazien und Hagelzucker getrennt auf die Arbeitsfläche streuen.
10. Das Eigelb glatt rühren und die Teigrollen gleichmäßig bestreichen.
11. 2 Rollen in Pistazien, 2 Rollen in Hagelzucker wälzen und mit den Händen andrücken.
12. Die Rollen für ca. 30 Minuten in das Gefrierfach legen.
13. Die Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Backbleche legen
14. Die Plätzchen nacheinander für 12 – 15 Minuten backen.
15. Auf dem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.