

# Weihnachtsgebäck Rezepte

## Buttertrüffel Plätzchen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Pralinen, Weihnachten

---

25 g	Kokosplattenfett	250 g	weisse Kuvertüre
250 g	Nussnougat	25	Pistazienkerne
50 g	Butter		Backpapier
5	Essl. Kirschwasser		

---

1. Kokosfett schmelzen und wieder abkühlen lassen. Nussnougat cremig rühren. Butter und Kokosfett unterrühren. Mit Kirschwasser aromatisieren. Kalt stellen, bis die Masse fest ist.

2. Nougatmasse nochmals hell-schaumig aufschlagen, dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 25 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett spritzen. Über Nacht durchkühlen lassen.

3. Kuvertüre auflösen, die Nougathäufchen damit überziehen. Mit Pistazien verzieren.

Bis zum Verschenken oder Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.