

Weihnachtsgebäck

[Bild Vergrößern](#)

Nussbaisers Plätzchen

Zutaten: Für ca. 50 Stück

Zutaten: Belag

5	Eiweiß	100g	Nougat
20g	Speisestärke	80g	halbbitter Kuvertüre
250g	Puderzucker	80g	dunkle
150g	gemahlene Haselnusskerne		Kuchenglasur
1 Teelöffel	Zimt		Backpapier

Für den Teig:

Zuerst das Eiweiß leicht aufschlagen, nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dann die Speisestärke unterrühren. Die gemahlene Haselnusskerne mit Zimt mischen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter den Eischnee ziehen.

Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und etwa 100 kleine Häufchen (ca. 3cm - rund) auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Danach auf der mittleren Schiene bei 140 Grad im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen. Die Baisers Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Belag:

Jetzt das Nougat im warmen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Baisers auf der Unterseite damit bestreichen und ein zweites Baiser Plätzchen dagegensetzen. Die Kuvertüre und Kuchenglasur grob zerkleinern und im warmen Wasserbad schmelzen. Danach alles gut miteinander verrühren. Die zusammengesetzten Baisers zur Hälfte in die Glasur tauchen, abtropfen lassen und die Glasur fest werden lassen. - Fertig.