

## Nougat-Kugeln mit weißer Schokolade

von Claudia F.

1 Pck.	Nussnougat
100 g	Butter
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
1 EL	Zucker
1 Pr.	Salz
1 Msp.	Zimt
300 g	Weizenmehl
1/2 TL	Backpulver
2 EL	Milch
Dekoration:	
	Weißer Kuvertüre
	Bunte Zuckerstreusel

### Zubereitung

Nussnougat nach Vorschrift erwärmen im Wasserbad und zusammen mit Butter cremig rühren. Ei hinzufügen. Vanillezucker, Zucker, Salz, Zimt unterrühren. Mehl mit Backpulver vermengen und eslöffelweise mit der Milch unterkneten. Den Teig in Folie einpacken und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

## Nougat-Kugeln mit weißer Schokolade

von Claudia F.

### Zubereitung

Danach 4 Portionen teilen und jede Portion kurz durchkneten. Von den Portionen fingerdicke Rollen formen und portionieren und zu gleichgroßen Kugeln formen und mit dem Stil des Kochlöffels die Mitte etwas eindrücken.

Danach die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 10-12 Minuten backen. Auf dem Backblech abkühlen lassen.

Kuvertüre nach Vorschrift schmelzen und Kugeln dann mit der weißen Kuvertüre füllen.

Viele Grüße und eine schöne Adventszeit.