

Nougat-Schoko-Plätzchen

Zutaten:

- 450g Mehl
 - 300g Butter in kleinen Stücken
 - 140g Zucker
 - 1 Pck. Vanillezucker (bzw. 1 EL)
 - 1 Prise Salz
 - 3 Eigelb
 - 4 EL Backkakao
-
- 200g Kouvertüre (ich nehme immer Blockschokolade oder Zartbitter)
 - 200g Nougat

Zubereitung:

- Alle Zutaten bis auf die Kouvertüre und den Nougat mit den Knethaken eines Handmixers oder der Küchenmaschine verkneten bis ein glatter Teig entsteht
- den Teig für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen (ich bevorzuge die Gefriertruhe)
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche (mit Hilfe von Teigstäben) 3mm dünn ausrollen
- immer mit einem Ausstecher die Kekse doppelt ausstechen damit man am Ende von jedem ein Paar hat
- Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Plätzchen für 7-10min backen (wer sie knuspriger haben möchte gerne wenige Minuten länger)
- Plätzchen auf einem Abkühlgitter abkühlen lassen
- Nougat schmelzen, immer einen Keks damit füllen und den zweiten darauf setzen
- Schokolade im Wasserbad schmelzen und dann einen Keks darin zur Hälfte eintauchen (die Schokolade reicht nicht für die kompletten Kekse)