

Diamond Dust Kakao



Art.-Nr. 310100

STÄDTER®

Nuss-Nougat-Herzen

ERGIBT CA. 1-2 BACKBLECHE | ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 8 MINUTEN

Zutaten: 500 g Mehl, 150 g Butter, 300 g Zucker, 30 g Kakao, 1 Ei, je 1 Prise Salz und Zimt, etwas Milch, 200 g Nuss-Nougatcreme | **Außerdem:** STÄDTER Süßer Schnee, STÄDTER Diamond Dust Kakao

Zubereitung:

Alle Zutaten außer die Nuss-Nougatcreme und die Milch miteinander krümelig arbeiten. Anschließend so viel Milch dazu geben, bis der Teig sich verbindet. Den Teig für 1-2 Stunden in den Kühlschrank geben und anschließend auf eine Stärke von 3 mm ausrollen. Mit einem Herz-Ausstecher (Größe: 6 cm) die Plätzchen-Unterteile ausstechen. Für die Oberteile nochmal genauso viele Herzen mit dem 6 cm-Ausstecher ausstechen und mit einem zweiten Herzausstecher (Größe: 3 cm) die inneren Herzen ausstechen.

Die Kekse bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 8 Minuten backen. Wenn die Plätzchen ausgekühlt sind, die Unterteile mit Nuss-Nougatcreme bestreichen und die Oberteile (Herzen mit Herz-Aussparung) darauf setzen und leicht andrücken. Mit süßem Schnee oder Diamond Dust Kakao abstäuben.

