

NUGAT PETITS FOURS

Süße Gourmetgröße aus Frankreich.



Zutaten

120 g	Mehl
30 g	echter Kakao
1 Prise	Salz
1	Eigelb
75 g	Diamant Puderzucker
100 g	Butter
900 g	Vollmilch-Kuvertüre
250 g	Nugat
250 g	Sahne
4 EL	Weinbrand

Zubereitung

1. Mehl, Kakao, Salz, Eigelb und Puderzucker in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Teig zwischen Folie ca. 5 mm dünn ausrollen, zu Rechtecken schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 12-15 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.
4. 300 g Kuvertüre hacken, Nugat klein schneiden, Sahne aufkochen. Gehackte Kuvertüre und Nugat in der heißen Sahne auflösen, dann den Weinbrand zufügen. Masse ca. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Kurz cremig aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und wellenförmig auf die Mürbeteigplätzchen spritzen. Über Nacht kühl stellen.
6. Restliche Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Nugatstreifen mit der lauwarmen Kuvertüre überziehen und fest werden lassen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.