

Schnelle Nuss-Nougat-Plätzchen

**DER
STEIRER
HOF**
Bad Waltersdorf

Zutaten

180 g Nuss-Nougat-Creme
(zB. Nutella, o.ä.)
1 Ei (Zimmertemperatur)
150 g Mehl
1 TL Backpulver
etwas Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Nuss-Nougat-Creme, Ei, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

Daraus kleine walnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Man kann auch einen Makronen-Portionierer zum Formen verwenden.

Im auf 180°C vorgeheizten Backrohr etwa 8-10 Minuten backen. Nicht länger backen, sonst werden die Kekse zu hart.

Die abgekühlten Kekse mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen wünscht Sandra Brünner!