

## Mutzenmandeln (Variante 3)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck  
Plaetzchen  
Weihnachten

### \* TEIG

225 g Margarine  
100 g Puderzucker  
1 pk Vanillezucker  
3 Eigelb  
2 pn Zimt, gemahlen  
200 g Weizenmehl  
40 g Kakao  
3 g Backpulver  
125 g Haselnüsse; geröstet,  
--gemahlen

### \* FÜLLUNG

100 g Nougatmasse

### \* GUSS

100 g Halbbitter-Kuvertüre  
30 g Biskin

### \* QUELLE

-erfasst von Petra Holzapfel

Die Margarine schaumig rühren und nach und nach den gesiebten Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb und Zimt hinzugeben. Das mit Kakao und Backpulver gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren, zuletzt die Haselnusskerne unter den Teig heben. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und etwa 4 cm lange Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Backzeit: 7-10 Minuten bei 175-200°C

Für die Füllung die Nougatmasse in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit Nougatmasse bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauflegen und gut andrücken. Für den Guss die Schokolade in kleine Stücke brechen und in der Mikrowelle mit dem Biskin geschmeidig werden lassen. Die Stangen mit einem Ende in die Schokomasse tauchen.