



Nougat-Kipferl

Zutaten:

Teig: 100g Butter, 200g Nußnougat-Masse, 1 Ei, 1 Päck. Vanillezucker, 1 Messerspitze Salz, 300g Mehl, ½ TL Backpulver

Verzierung: Schokoladenglasur

Zubereitung:

Teig: Die weiche Butter mit der Nougatmasse gut verkneten. Ei, Vanillezucker und Salz dazugeben. Mehl und Backpulver gut vermischen und unterkneten. Den Teig zu einer dünnen langen Rolle rollen, kleine etwa 4 cm lange Stücke schneiden und Kipferl formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen (E: 180°C) ca. 10-15 Min. backen.

Verzierung: Die Kipferl an beiden Enden in die Schokoladenglasur tauchen.