

## Nougatherzen

Dessert

Brot&Gebäck

Kekse

Süße Gerichte

Valentinstag

Vegetarisch

Weihnachten

Winter

### ZUBEREITUNG

Das Mehl mit den übrigen Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. 1/2 Stunde kalt stellen. Den Teig zu einer Rolle formen und ca. 3 mm dick ausrollen. Herzen (6 cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen. Die erkalteten Kekse mit Nuss-Nougat zusammensetzen und mit Staubzucker leicht bestreuen. Den Fruchtsaft mit Tortengelee nach Vorschrift auf dem Päckchen zubereiten und sofort auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Backblech gießen. 1/2 Std. kalt stellen. Vom Gelee beliebige Herzen ausstechen und die Nougatherzen damit verzieren.



### ZUTATEN

370 g gesiebtes glattes Mehl

120 g Staubzucker

250 g weiche Butter

2 Eigelb

1 Pkg. Dr. Oetker Aroma Finesse Zitronenschale

200 g erweichter Nuss-Nougat

erweichter Nuss-Nougat

Staubzucker zum Bestreuen

Zum Verzieren

200 ml roter Fruchtsaft

1 Pkg. Dr. Oetker Tortengelee rot