

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